

EHF6747FOK

INHALT

WIR DENKEN AN SIE

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Electrolux Gerät entschieden haben. Sie haben ein Produkt gewählt, hinter dem eine jahrzehntelange professionelle Erfahrung und Innovation steht. Bei der Entwicklung dieses großartigen und eleganten Geräts haben wir an Sie gedacht. So haben Sie bei jedem Gebrauch die Gewissheit, dass Sie stets großartige Ergebnisse erzielen werden.

Willkommen bei Electrolux.

Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:



Anwendungshinweise, Prospekte, Fehlerbehebungs- und Service-Informationen zu erhalten:
www.electrolux.com



Ihr erworbenes Produkt zu registrieren, um den besten Service dafür zu gewährleisten:
www.electrolux.com/productregistration



Zubehör, Verbrauchsmaterial und Original-Ersatzteile für Ihr Gerät zu erwerben:
www.electrolux.com/shop

KUNDENDIENST UND -BETREUUNG

Bitte verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile für Ihre Produkte.
Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an den Kundendienst wenden (diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild): Modell, Produktnummer (PNC), Seriennummer.

 Warnungs-/ Sicherheitshinweise.

 Allgemeine Hinweise und Ratschläge

 Hinweise zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.



SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie die mitgelieferte Anleitung sorgfältig vor der Montage und dem ersten Gebrauch des Geräts durch. Der Hersteller ist nicht dafür verantwortlich, wenn eine fehlerhafte Montage oder Verwendung Verletzungen und Schäden verursacht. Bewahren Sie die Anleitung zusammen mit dem Gerät für den zukünftigen Gebrauch auf.

SICHERHEIT VON KINDERN UND SCHUTZBEDÜRFTIGEN PERSONEN



WARNUNG!
Erstickungs- und Verletzungsgefahr oder Gefahr einer dauerhaften Behinderung.

- Lassen Sie keine Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, mangelnder Erfahrung oder mangelndem Wissen dieses Gerät benutzen. Solche Personen müssen bei Betrieb des Gerätes unter Aufsicht einer Person sein, die für Ihre Sicherheit verantwortlich ist, oder bei der Bedienung des Gerätes angeleitet werden.
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern.
- Halten Sie Kinder und Haustiere von dem Gerät fern während es in Betrieb ist oder abkühlt. Zugängliche Teile sind heiss.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.

MONTAGE



WARNUNG!
Nur eine qualifizierte Fachkraft darf den Elektroanschluss des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
- Stellen Sie ein beschädigtes Gerät nicht auf und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Seien Sie beim Umsetzen des Geräts vorsichtig, denn es ist schwer. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe.
- Dichten Sie die Ausschnittskanten mit einem Dichtungsmittel ab, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.
- Schützen Sie die Geräteunterseite vor Dampf und Feuchtigkeit.
- Installieren Sie das Gerät nicht direkt neben einer Tür oder unter einem Fenster. So kann heißes Kochgeschirr nicht herunterfallen, wenn die Tür oder das Fenster geöffnet wird.
- Wird das Gerät über Schubladen eingebaut, achten Sie darauf, dass zwischen dem Geräteboden und der oberen Schublade ein ausreichender Abstand für die Luftzirkulation vorhanden ist.
- Der Boden des Geräts kann heiß werden. Wir empfehlen eine feuerfeste Trennplatte unter dem Gerät anzubringen, damit der Boden nicht zugänglich ist.

Elektrischer Anschluss



WARNUNG!
Brand- und Stromschlaggefahr.

- Die elektrischen Anschlüsse müssen von einem qualifizierten Elektriker ausgeführt werden.
- Stellen Sie vor der Montage sicher, dass die Hauptklemme des Geräts nicht an die Spannungsversorgung angeschlossen ist.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät korrekt montiert wird. Lockere und unsachgemäße Steckverbindungen können die Klemme überhitzen.
- Sorgen Sie dafür, dass ein Berührungsschutz installiert wird.
- Achten Sie beim Anschluss des Geräts an die Steckdose darauf, dass die elektrische Leitungen weder das Gerät noch heißes Kochgeschirr berühren.
- Achten Sie darauf, dass elektrische Leitungen nicht lose hängen oder sich verheddern.

- Verwenden Sie eine Zugentlastung für das Kabel.
- Benutzen Sie das richtige Netzkabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Wenden Sie sich zum Austausch des beschädigten Netzkabels an den Kundendienst oder einen Elektriker.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Verwenden Sie nur geeignete Trennvorrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), FI-Schutzschalter und Schütze.

GEBRAUCH



WARNUNG!
Es besteht Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

- Das Gerät ist für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Legen Sie kein Besteck und keine Topfdeckel auf die Kochzonen. Sie werden heiß.
- Schalten Sie die Kochzonen nach jedem Gebrauch aus.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Hat die Geräteoberfläche einen Sprung, trennen Sie das Gerät umgehend von der Spannungsversorgung. Dies dient zur Vermeidung eines Stromschlags.



WARNUNG!
Es besteht Explosions- und Brandgefahr.

- Erhitzte Öle und Fette können brennbare Dämpfe freisetzen. Halten Sie Flammen oder erhitzte Gegenstände beim Kochen mit Fetten und Ölen von diesen fern.
- Die von sehr heißem Öl freigesetzten Dämpfe können eine Selbstzündung verursachen.
- Bereits verwendetes Öl kann Lebensmittelreste enthalten und einen Brand bei niedrigeren Temperaturen als frisches Öl verursachen.
- Platzieren Sie keine entflammbaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammbaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.
- Löschen Sie eine Flamme nicht mit Wasser. Schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.



WARNUNG!
Das Gerät könnte beschädigt werden.

- Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld.
- Lassen Sie das Kochgeschirr nicht leerkochen.
- Lassen Sie keine Gegenstände oder Kochgeschirr auf das Bedienfeld fallen. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.
- Schalten Sie die Kochzonen nicht mit leerem oder ohne Kochgeschirr ein.
- Legen Sie keine Alufolie auf das Gerät.
- Kochgeschirr aus Gusseisen oder Aluminiumguss oder mit beschädigten Böden kann die Glaskeramikoberfläche verkratzen. Heben Sie das Kochgeschirr stets an, wenn Sie es auf dem Kochfeld umsetzen möchten.

REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG!
Das Gerät könnte beschädigt werden.

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Abnutzung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Wasser- oder Dampfstrahl.

- Reinigen Sie das Geräts mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.

ENTSORGUNG

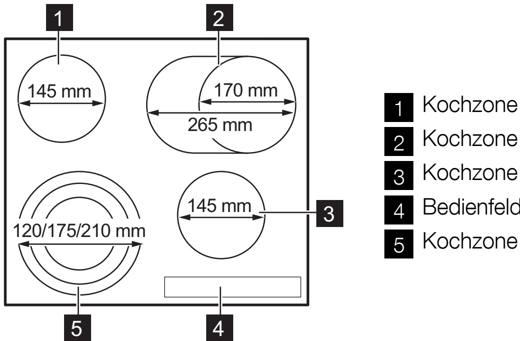


WARNUNG!
Verletzungs- oder Erstickungsgefahr.

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel ab und entsorgen Sie es.

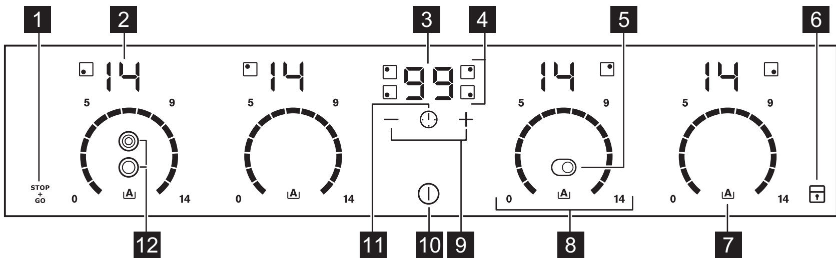
GERÄTEBESCHREIBUNG

ALLGEMEINE ÜBERSICHT



1 Kochzone
2 Kochzone
3 Kochzone
4 Bedienfeld
5 Kochzone

BEDIENFELDANORDNUNG



Bedienen Sie das Gerät über die Sensorfelder. Die Anzeigen, Kontrolllampen und akustischen Signale informieren Sie über die aktiven Funktionen.

	Sensorfeld	Funktion
1	STOP + GO	Ein- und Ausschalten der Funktion STOP +GO.
2	Anzeige der Kochstufe	Zeigt die Kochstufe an.
3	Timer-Anzeige	Zeigt die Zeit in Minuten an.
4	Kochzonen-Anzeigen des Timers	Zeigt an, für welche Kochzone die Zeit ein-gestellt wurde.
5	◎	Ein- und Ausschalten des äußeren Kreises.
6	⊡	Verriegelung/Entriegelung des Bedienfelds.
7	A	Einschalten der Ankochautomatik.
8	Einstellskala	Einstellen der Kochstufe.
9	+ / –	Zum Erhöhen oder Verringern der Zeit.
10	⏻	Ein- und Ausschalten des Geräts.

	Sensorfeld	Funktion
11	⨀	Auswählen der Kochzone.
12	◎ / ◎	Ein- und Ausschalten der äußeren Kreise.

ANZEIGE DER KOCHSTUFEN

Anzeige	Beschreibung
0	Die Kochzone ist ausgeschaltet.
1 - 14	Die Kochzone ist eingeschaltet.
u	Die Funktion STOP+GO ist eingeschaltet.
A	Die Ankochautomatik ist in Betrieb.
E + Zahl	Eine Fehlfunktion ist aufgetreten.
≡ / = / _	OptiHeat Control (3-stufige Restwärmeanzeige): Weitergaren/Warmhalten/Restwärme
L	Die Sperre/Kindersicherung ist eingeschaltet.
-	Die Abschaltautomatik ist in Betrieb.

OPTIHEAT CONTROL (RESTWÄRMEANZEIGE, 3-STUFIG)



WARNUNG!
≡ / = / _ Es besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme!

OptiHeat Control zeigt die Restwärmestufe an.

TÄGLICHER GEBRAUCH

EIN- UND AUSSCHALTEN

Berühren Sie ⓘ 1 Sekunde lang , um das Gerät ein- oder auszuschalten.

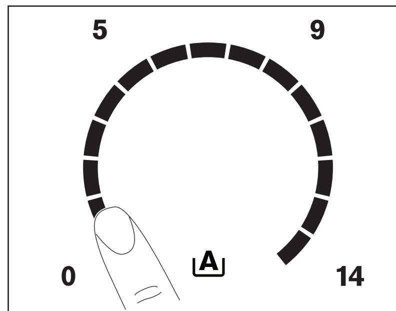
ABSCHALTAUTOMATIK

Mit dieser Funktion wird das Gerät in folgenden Fällen automatisch ausgeschaltet:

- Alle Kochzonen sind ausgeschaltet (0).
- Nach dem Einschalten des Geräts wird keine Kochstufe gewählt.
- Das Bedienfeld ist mehr als 10 Sekunden mit verschütteten Lebensmitteln oder einem Gegenstand bedeckt (Topf, Tuch usw.). Ein akustisches Signal ertönt einige Male und das Gerät schaltet ab. Entfernen Sie den Gegenstand oder reinigen Sie das Bedienfeld.
- Eine Kochzone wurde nicht ausgeschaltet bzw. die Kochstufe wurde nicht geändert. Nach einer gewissen Zeit leuchtet das Symbol - auf und das Gerät wird ausgeschaltet. Siehe unten.
- Verhältnis zwischen der Kochstufe und den Zeiten der Abschaltautomatik:
  - u , 1 - 3 — 6 Stunden
  - 4 - 7 — 5 Stunden
  - 8 - 9 — 4 Stunden
  - 10 - 14 — 1,5 Stunden

KOCHSTUFE

Berühren Sie auf der Einstellskala die gewünschte Kochstufe. Möchten Sie eine andere Kochstufe einstellen, berühren Sie die Skala weiter links oder rechts. Nehmen Sie den Finger erst von der Skala, wenn die richtige Kochstufe eingestellt ist. Das Display zeigt die eingestellte Kochstufe an.



EIN- UND AUSSCHALTEN DER ÄUSSEREN HEIZKREISE

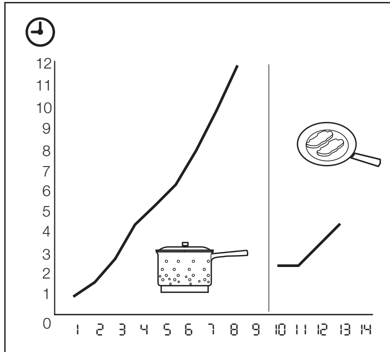
Die Kochflächen können an die Größe des Kochgeschirrs angepasst werden.
Berühren Sie das Sensorfeld ◎ / ◎ / ◯◎ , um die äußeren Kreise einzuschalten. Die Anzeige leuchtet auf.
Wiederholen Sie den Vorgang, um die äußeren Heizkreise auszuschalten. Die Kontrolllampe erlischt.

ANKOCHAUTOMATIK

Bei Verwendung der Ankochautomatik lässt sich die erforderliche Kochstufeneinstellung in kürzerer Zeit erzielen. Bei Verwendung dieser Funktion wird eine gewisse Zeit lang die höchste Kochstufe (siehe Diagramm) eingestellt und anschließend auf die erforderliche Stufe zurückgeschaltet.
So schalten Sie die Ankochautomatik für eine Kochzone ein:

1. Berühren Sie A (A erscheint auf dem Display).
2. Berühren Sie dann gleich danach die gewünschte Kochstufe. Nach 5 Sekunden leuchtet A auf dem Display.

Ändern Sie die Kochstufe, um die Funktion abzuschalten.



UHR

Kurzzeitmesser

Mit dem Kurzzeitmesser stellen Sie ein, wie lange eine Kochzone für einen einzelnen Kochvorgang eingeschaltet bleiben soll. **Wählen Sie erst die Kochzone aus und stellen Sie dann den Kurzzeitmesser ein.**
Sie können die Kochstufe einstellen, bevor Sie den Kurzzeitmesser einstellen oder umgekehrt.

- **Auswählen der Kochzone:** Berühren Sie so oft, bis die Anzeige der gewünschten Kochzone aufleuchtet.
- **Einschalten des Kurzzeitmessers:** Berühren Sie + des Timers, um die Zeit einzustellen (00 - 99 Minuten). Wenn die Anzeige der Kochzone langsamer blinkt, wird die Zeit heruntergezählt.
- **So wird die Restzeit angezeigt:** Wählen Sie die Kochzone mit aus. Die Anzeige der Kochzone blinkt schneller. Das Display zeigt die Restzeit an.
- **Ändern des Kurzzeitmessers:** Wählen Sie die Kochzone mit aus. Berühren Sie + oder — .
- **So schalten Sie den Kurzzeitmesser aus:** Wählen Sie die Kochzone mit aus. Berühren Sie — . Die Restzeit wird auf 00 heruntergezählt. Die Anzeige der Kochzone erlischt.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton und 00 blinkt. Die Kochzone wird ausgeschaltet.

- **Ausschalten des Signaltons:** Berühren Sie

CountUp Timer (Garzeitmesser)

Benutzen Sie die Funktion CountUp Timer, um festzustellen, wie lange die Kochzone bereits in Betrieb ist.

- **Auswählen der Kochzone (wenn mehr als 1 Kochzone in Betrieb ist):** Berühren Sie so oft, bis die Anzeige der gewünschten Kochzone aufleuchtet.
- **So schalten Sie den CountUp Timer ein**: Berühren Sie — des Timers. UP leuchtet auf. Wenn die Anzeige der Kochzone langsamer blinkt, wird die Zeit hochgezählt. Das Display schaltet um zwischen UP und der hochgezählten Zeit (Minuten).
- **So können Sie feststellen, wie lange die Kochzone bereits in Betrieb ist:** Wählen Sie die Kochzone mit aus. Die Anzeige der Kochzone blinkt schneller. Das Display zeigt die Einschaltdauer der Kochzone an.
- **So schalten Sie den CountUp Timer aus:** Wählen Sie die Kochzone mit aus und berühren Sie + oder — , um den Garzeitmesser auszuschalten. Die Anzeige der Kochzone erlischt.

Kurzzeitwecker

Wenn die Kochzonen nicht in Betrieb sind, können Sie den Timer als **Kurzzeitwecker** verwenden. Berühren Sie . Berühren Sie + oder — des Timers, um die Zeit einzustellen. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signal und 00 blinkt.

- **Ausschalten des Signaltons:** Berühren Sie

STOP+GO

Mit der Funktion STOP + GO werden alle eingeschalteten Kochzonen auf die niedrigste Kochstufe (u) geschaltet.
Ist STOP + GO aktiviert, lässt sich die Kochstufe nicht ändern.
Die Funktion STOP + GO unterbricht nicht die Timer-Funktion.

- Berühren Sie **zur Aktivierung** dieser Funktion STOP+GO . Das Symbol [u] leuchtet.
- Berühren Sie **zur Deaktivierung** dieser Funktion STOP+GO . Die zuvor ausgewählte Kochstufe wird eingestellt.

TASTENSPERRE

Wenn die Kochzonen in Betrieb sind, können Sie zwar das Bedienfeld verriegeln, jedoch nicht das Sensorfeld ⓘ . So wird verhindert, dass die Kochstufe versehentlich geändert wird.
Stellen Sie erst die Kochstufe ein.
Berühren Sie [⌂] zur Aktivierung der Funktion. Das Symbol [L] wird 4 Sekunden lang angezeigt.
Die Uhr läuft weiter.
Berühren Sie [⌂] zur Deaktivierung der Funktion. Die zuvor ausgewählte Kochstufe wird eingestellt.
Diese Funktion wird deaktiviert, sobald das Gerät ausgeschaltet wird.

KINDERSICHERUNG

Diese Funktion verhindert eine versehentliche Bedienung des Geräts.

Aktivieren der Kindersicherung:

- Schalten Sie das Gerät mit ⓘ ein. **Stellen Sie keine Kochstufe ein**.
- Berühren Sie [⌂] 4 Sekunden lang. Das Symbol [L] leuchtet.
- Schalten Sie das Gerät mit ⓘ aus.

Deaktivieren der Kindersicherung

- Schalten Sie das Gerät mit ⓘ ein. **Stellen Sie keine Kochstufe ein**. Berühren Sie [⌂] 4 Sekunden lang. Das Symbol [0] leuchtet.
- Schalten Sie das Gerät mit ⓘ aus.

Deaktivieren der Kindersicherung für einen einzelnen Kochvorgang

- Schalten Sie das Gerät mit ⓘ ein. Das Symbol [L] leuchtet.
- Berühren Sie [⌂] 4 Sekunden lang. **Stellen Sie die Kochstufe innerhalb von 10 Sekunden ein.** Das Gerät kann jetzt benutzt werden.
- Nachdem das Gerät mit ⓘ ausgeschaltet wurde, ist die Kindersicherung wieder aktiv.

OFFSOUND CONTROL (AKTIVIERUNG UND DEAKTIVIERUNG DES SIGNALTONS)

Deaktivieren des Signaltons

Schalten Sie das Gerät aus.
Berühren Sie ⓘ 3 Sekunden lang. Die Anzeigen leuchten auf und erlöschen. Berühren Sie [⌂] 3 Sekunden lang. [b0] leuchtet und der Signalton ist aktiviert. Berühren Sie +, [b1] leuchtet auf, der Signalton ist deaktiviert.
Haben Sie den Signalton deaktiviert, ertönt er nur in folgenden Fällen:

- Bei der Berührung von ⓘ
- Bei Ablauf des Kurzzeitweckers
- Bei Ablauf des Kurzzeitmessers
- Wenn das Bedienfeld bedeckt ist.

Aktivieren des Signaltons

Schalten Sie das Gerät aus.
Berühren Sie ⓘ 3 Sekunden lang. Die Anzeigen leuchten auf und erlöschen. Berühren Sie [⌂] 3 Sekunden lang. [b1] leuchtet , da der Signalton deaktiviert ist. Berühren Sie +, [b0] leuchtet. Der Signalton ist aktiviert.

PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE

KOCHGESCHIRR



Informationen zum Kochgeschirr

- Der Boden des Kochgeschirrs sollte so dick und flach wie möglich sein.
- Kochgeschirr aus Stahlemaille oder mit Aluminium- oder Kupferböden kann Verfärbungen der Glaskeramikoberfläche verursachen.

ENERGIESPAREN



So sparen Sie Energie

- Decken Sie Kochgeschirr, wenn möglich, mit einem Deckel ab.
- Setzen Sie das Kochgeschirr vor dem Einschalten der Kochzone auf.
- Schalten Sie die Kochzonen bereits vor dem Ende des Garvorgangs aus und nutzen Sie die Restwärme.
- Der Boden des Kochgeschirrs und die verwendete Kochzone sollten gleich groß sein.

ÖKO TIMER (ÖKO-TIMER)



Um Energie zu sparen, schaltet sich die Kochzonenheizung vor dem Signal des Kurzzeitmessers ab. Die Abschaltzeit hängt von der eingestellten Kochstufe und der Gardauer ab.

ANWENDUNGSBEISPIELE ZUM KOCHEN



Bei den Angaben in der folgenden Tabelle handelt es sich um Richtwerte.

Kochstufe	Anwendung:	Zeit	Tipps
1	Zum Warmhalten von bereits gekochten Gerichten.	Nach Bedarf	Legen Sie einen Deckel auf das Kochgeschirr.
1 - 3	Für Hollandaisesauce, zum Schmelzen von Butter, Schokolade und Gelatine.	5 - 25 Min.	Zwischendurch umrühren.
1 - 3	Zum Stocken von lockeren Omeletts und gebackenen Eiern.	10 - 40 Min.	Mit Deckel garen
3 - 5	Köcheln von Reis und Milchgerichten, Erhitzen von Fertiggerichten.	25 - 50 Min.	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben. Milchgerichte nach der Hälfte der Zeit umrühren.
5 - 7	Dünsten von Gemüse, Fisch und Fleisch.	20 - 45 Min.	Einige Esslöffel Flüssigkeit hinzugeben
7 - 9	Dünsten von Kartoffeln.	20 - 60 Min.	Maximal ¼ l Wasser für 750 g Kartoffeln verwenden
7 - 9	Kochen größerer Speisemengen, Eintopfgerichte und Suppen.	60 - 150 Min.	Maximal 3 l Flüssigkeit den Zutaten hinzufügen.

Koc hstu fe	Anwendung:	Zeit	Tipps
9 - 12	Schnitzel, Cordon bleu vom Kalb, Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Eier, Eier- kuchen, Krapfen frittieren und Mehlschwitze zubereiten.	Nach Bedarf	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
12 - 13	Braten von Rösti, Lendenstü- cken und Steaks.	5 - 15 Min.	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
14	Aufkochen großer Mengen Wasser, Nudeln kochen, Anbraten von Fleisch (Gulasch, Schmorbraten) und Frittieren von Pommes frites.		

Informationen zu Acrylamiden

Wichtig! Nach neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen kann die Bräunung von Lebensmitteln, speziell bei stärkehaltigen Produkten, eine gesundheitliche Gefährdung durch Acrylamid verursachen. Daher empfehlen wir, bei möglichst niedrigen Temperaturen zu garen und die Speisen nicht zu stark zu bräunen.

REINIGUNG UND PFLEGE

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
Achten Sie immer darauf, dass der Boden des Kochgeschirrs sauber ist.



Kratzer oder dunkle Flecken in der Glaskeramik beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit des Geräts nicht.

So entfernen Sie Verschmutzungen:

1. – **Folgendes muss sofort entfernt werden:** geschmolzener Kunststoff, Plastikfolie, zuckerhaltige Lebensmittel. Andernfalls können die Verschmutzungen das Gerät beschädigen. Verwenden Sie einen speziellen Reinigungsschaber für Glas. Den Reinigungsschaber schräg zur Glasfläche ansetzen und über die Oberfläche bewegen.
   – **Folgendes kann nach ausreichender Abkühlphase entfernt werden:** Kalk- und Wasserränder, Fettspritzer und metallisch schimmernde Verfärbungen. Verwenden Sie hierfür einen speziellen Reiniger für Glaskeramik oder Edelstahl.
2. Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel.
3. Am Ende **das Gerät mit einem trockenen Tuch abreiben.**

FEHLERSUCHE

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Gerät kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.		Schalten Sie das Gerät erneut ein und stellen Sie innerhalb von 10 Sekunden die Kochstufe ein.
	Zwei oder mehr Sensorfelder wurden gleichzeitig berührt.	Berühren Sie nur ein Sensorfeld.
	Die Funktion Stop+Go ist eingeschaltet.	Siehe Abschnitt „Gebrauchsanleitung“.
	Wasser- oder Fettspritzer befinden sich auf dem Bedienfeld.	Wischen Sie das Bedienfeld ab.
Ein akustisches Signal ertönt und das Gerät schaltet ab. Wenn das Gerät ausgeschaltet wird, ertönt ein akustisches Signal.	Mindestens ein Sensorfeld wurde bedeckt.	Entfernen Sie den Gegenstand von den Sensorfeldern.
Das Gerät wird ausgeschaltet.	Sie haben etwas auf das Sensorfeld ⓘ gestellt.	Entfernen Sie den Gegenstand vom Sensorfeld.
Die Restwärmeanzeige funktioniert nicht.	Die Kochzone ist nicht heiß, da sie nur kurze Zeit in Betrieb war.	War die Kochzone lange genug eingeschaltet, um heiß zu sein, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
Die Ankochautomatik startet nicht.	Die Kochzone ist heiß.	Lassen Sie die Kochzone abkühlen.
	Die höchste Kochstufe ist eingestellt.	Die höchste Kochstufe hat die gleiche Leistung wie die Ankochautomatik.
Der äußere Heizkreis lässt sich nicht einschalten.		Schalten Sie zuerst den inneren Heizkreis ein.
Die Sensorfelder werden heiß.	Das Kochgeschirr ist zu groß, oder Sie haben es zu nahe an die Bedienelemente gestellt.	Stellen Sie großes Kochgeschirr nötigenfalls auf die hinteren Kochzonen.
Es ertönt kein Signalton, wenn Sie die Sensorfelder des Bedienfelds berühren.	Der Signalton ist ausgeschaltet.	Schalten Sie den Signalton ein (siehe „Einschalten des Signaltons“).
- leuchtet auf.	Die Abschaltautomatik hat ausgelöst.	Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.
L leuchtet auf.	Die Kindersicherung oder die Tastenverriegelung ist eingeschaltet.	Siehe Abschnitt „Gebrauchsanleitung“.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
E und eine Zahl werden angezeigt.	Im Gerät ist ein Fehler aufgetreten.	Trennen Sie das Gerät eine Zeit lang vom Stromnetz. Schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten der Hausinstallation aus. Schalten Sie die Sicherung wieder ein. Wenn E erneut aufleuchtet, benachrichtigen Sie den Kundendienst.

Wenn Sie das Problem mit der oben angegebenen Abhilfemaßnahme nicht beheben können, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder den Kundendienst. Geben Sie dabei die Daten auf dem Typenschild, den dreistelligen Buchstaben-Code für die Glaskeramik (befindet sich in der Ecke der Glasfläche) und die angezeigte Fehlermeldung an.
Vergewissern Sie sich, dass Sie das Gerät korrekt bedient haben. Wenn Sie das Gerät falsch bedient haben, fällt auch während der Garantiezeit für den Besuch eines Kundendiensttechnikers oder Händlers eine Gebühr an. Die Anweisungen zum Kundendienst und die Garantiebedingungen finden Sie im Garantieheft.

MONTAGE



WARNUNG!
Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.



Vor der Montage

Notieren Sie vor der Montage des Geräts alle Daten, die Sie unten auf dem Typenschild finden. Das Typenschild befindet sich unten am Gerätegehäuse.

- Modell ....
- Produktnummer (PNC) ....
- Seriennummer ....

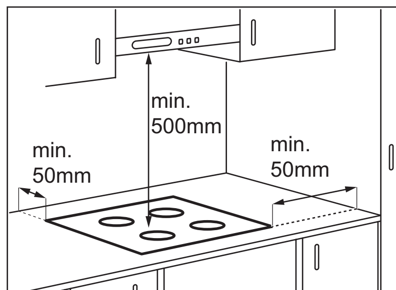
EINBAUGERÄTE

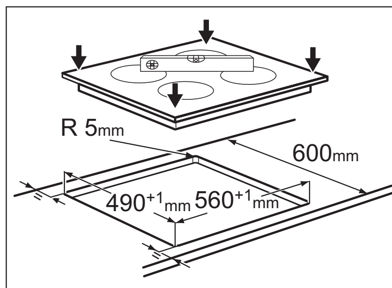
- Einbaugeräte dürfen nur nach dem Einbau in bzw. unter normgerechte, passende Einbauschränke und Arbeitsplatten betrieben werden.

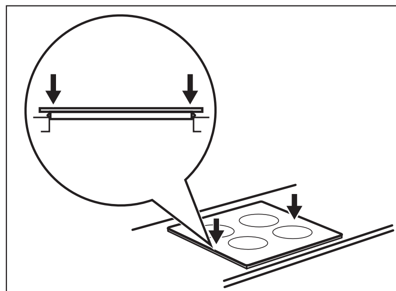
ANSCHLUSSKABEL

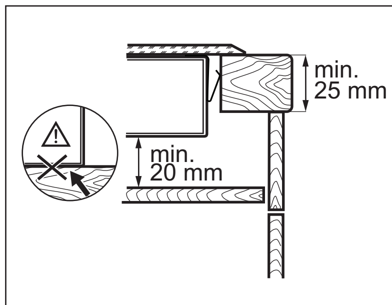
- Das Gerät wird mit dem Anschlusskabel geliefert.
- Ein beschädigtes Netzkabel muss durch ein entsprechendes Spezialkabel (Typ H05BB-F Tmax 90 °C oder höher) ersetzt werden. Wenden Sie sich an den Kundendienst.

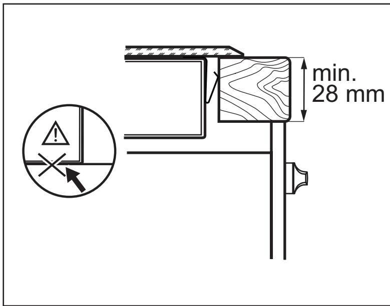
MONTAGE





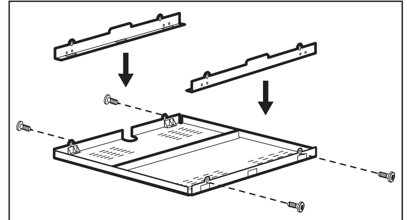








Falls Sie einen Schutzboden verwenden (zusätzliches Zubehör[1]), ist der Bodenschutz direkt unter dem Gerät nicht erforderlich. Wenn Sie das Gerät über einem Backofen einsetzen, können Sie den Schutzboden nicht verwenden.



TECHNISCHE DATEN

Modell EHF6747FOK	Prod.Nr. 949 596 060 00
Typ 58 HAD 56 AO	220-240 V 50-60 Hz
	Made in Germany
Ser.Nr.	7.1 kW
ELECTROLUX	

Kochzonenleistung

Kochzone	Nennleistung (höchste Kochstufe) [W]
Hinten rechts —170 / 265 mm	1500 / 2400 W
Vorne rechts —145 mm	1200 W
Hinten links —145 mm	1200 W
Vorne links —120 / 175 / 210 mm	800 / 1600 / 2300 W

UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol ♻ . Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte. Entsorgen Sie Geräte mit diesem Symbol nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

Information: Wohin mit den Altgeräten? Überall dort wo neue Geräte verkauft

1) Der Schutzboden ist möglicherweise in einigen Ländern nicht erhältlich. Wenden Sie sich an Ihren Händler vor Ort.

werden oder Abgabe bei den offiziellen SENS-Sammelstellen oder offiziellen SENS-Recyclern. Die Liste der offiziellen SENS-Sammelstellen findet sich unter www.sens.ch.

SOMMAIRE

NOUS PENSONS À VOUS

Merci d'avoir choisi ce produit Electrolux. Avec ce produit, vous bénéficiez de dizaines d'années d'expérience professionnelle et d'innovation. Ingénieux et élégant, il a été conçu sur mesure pour vous. Grâce à cet appareil, vous savez que chaque utilisation vous apportera satisfaction.

Bienvenue chez Electrolux.

Visitez notre site Internet pour :



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, de l'aide, des informations :
www.electrolux.com



Enregistrer votre produit pour obtenir un meilleur service :
www.electrolux.com/productregistration



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :
www.electrolux.com/shop

SERVICE APRÈS-VENTE

N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.
Avant de contacter le service, assurez-vous de disposer des informations suivantes :
Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique. Modèle, PNC, numéro de série.

 Avertissement/Attention : consignes de sécurité.

 Informations générales et conseils

 Informations écologiques

Sous réserve de modifications.



CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages et blessures liés à une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours cette notice avec votre appareil pour vous y référer ultérieurement.

SÉCURITÉ DES ENFANTS ET DES PERSONNES VULNÉRABLES



AVERTISSEMENT
Risque d'asphyxie, de blessure ou d'invalidité permanente.

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissance les empêchent d'utiliser l'appareil sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance à moins qu'une personne responsable de leur sécurité ne les supervise ou leur donne des instructions sur la manière de l'utiliser.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l’appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.

INSTALLATION



AVERTISSEMENT
L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils.
- L'appareil est lourd, prenez toujours des précautions lorsque vous le déplacez. Portez toujours des gants de sécurité.
- Isolez les surfaces découpées à l'aide d'un matériau d'étanchéité pour éviter que la moisissure ne provoque de gonflements.
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité.
- N'installez pas l'appareil près d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.
- Si l'appareil est installé au-dessus de tiroirs, assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace entre le fond de l'appareil et le tiroir supérieur pour que l'air puisse circuler.
- Le dessous de l'appareil peut devenir très chaud. Nous vous recommandons d'installer un panneau de séparation ignifuge sous l'appareil pour en bloquer l'accès.

Branchement électrique



AVERTISSEMENT
Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- Avant chaque raccordement, assurez-vous que la borne principale de l'appareil est hors tension.
- Assurez-vous que l'appareil est bien installé. Des connexions desserrées ou incorrectes peuvent être à l'origine d'une surchauffe des bornes.
- Assurez-vous qu'une protection anti-chocs est installée.
- Contrôlez que les câbles d'alimentation n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants lorsque vous branchez l'appareil électrique à des prises électriques situées à proximité.
- Ne laissez pas les connexions s'emmêler.
- Utilisez une pince pour détendre le câble.

- Utilisez le câble d'alimentation approprié.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Contactez le service après-vente ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.

UTILISATION



AVERTISSEMENT
Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Utilisez cet appareil dans un environnement domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- Ne posez pas de couverts ou de couvercles sur les zones de cuisson. Elles sont chaudes.
- Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Si la surface de l'appareil présente des fêlures, débranchez immédiatement l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.



AVERTISSEMENT
Risque d'explosion ou d'incendie.

- Les graisses et l'huile chaude peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds éloignés des graisses et de l'huile lorsque vous vous en servez pour cuisiner.
- Les vapeurs dégagées par l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- L'huile qui a servi contient des restes d'aliments qui peuvent provoquer un incendie à température plus faible que l'huile n'ayant jamais servi.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou sur l'appareil.
- Ne tentez pas d'éteindre un incendie avec de l'eau. Débranchez l'appareil et couvrez les flammes à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture à incendie.



AVERTISSEMENT
Risque de dommage de l'appareil.

- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne laissez pas le contenu des récipients de cuisson s'évaporer.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. Sa surface risque d'être endommagée.
- Ne faites jamais fonctionner les zones de cuisson avec des récipients de cuisson vides ou sans aucun récipient de cuisson.
- Ne placez jamais de papier aluminium sur l'appareil.
- N'utilisez pas de récipients en fonte ou en aluminium, ni de récipients dont le fond est endommagé et rugueux. Ils risqueraient de rayer la surface vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT
Risque de dommage de l'appareil.

- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Ne pulvérisez pas d'eau ni de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques.

MISE AU REBUT

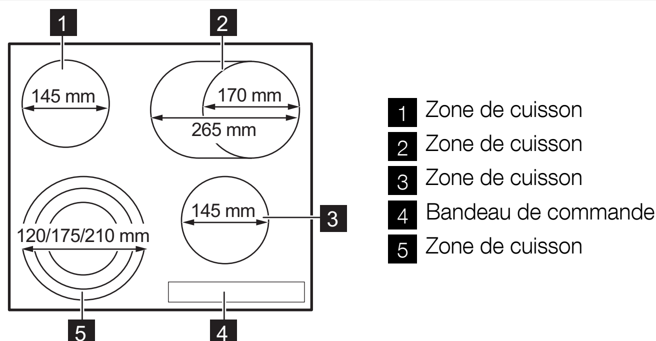


AVERTISSEMENT
Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.

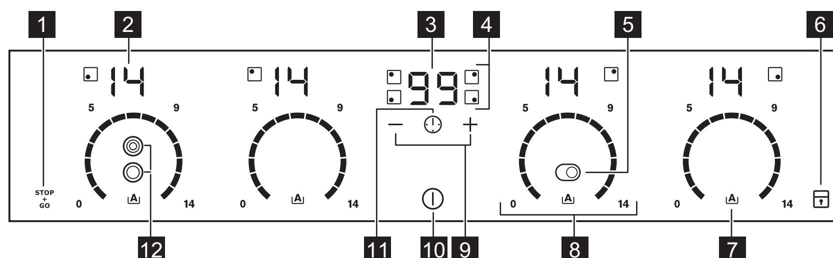
DESCRIPTION DE L'APPAREIL

VUE D'ENSEMBLE



1 Zone de cuisson
2 Zone de cuisson
3 Zone de cuisson
4 Bandeau de commande
5 Zone de cuisson

DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE



Appuyez sur les touches sensitives pour faire fonctionner l'appareil. Les affichages, les voyants et les signaux sonores indiquent quelles fonctions sont activées.

	touche sensitive	fonction
1	STOP + GO	Pour activer et désactiver la fonction STOP +GO.
2	Affichage du niveau de cuisson	Pour indiquer le niveau de cuisson.
3	Affichage du minuteur	Pour indiquer la durée, en minutes.
4	Voyants du minuteur des zones de cuisson	Pour indiquer la zone à laquelle se réfère la durée sélectionnée.
5		Pour activer ou désactiver le circuit extérieur de la zone de cuisson.
6		Pour verrouiller ou déverrouiller le bandeau de commande.
7	A	Pour activer la fonction de démarrage automatique de la cuisson.

	touche sensitive	fonction
8	Barre de commande	Pour sélectionner un niveau de cuisson.
9	+ / −	Pour augmenter ou diminuer la durée.
10	ⓘ	Pour allumer et éteindre l'appareil.
11	⏱	Pour choisir une zone de cuisson.
12	◎ / ◎	Pour activer et désactiver les circuits extérieurs

INDICATEURS DU NIVEAU DE CUISSON

Indicateur	Description
0	La zone de cuisson est à l'arrêt
1 - 14	La zone de cuisson est en fonctionnement
u	La fonction STOP+GO est activée.
A	La fonction de démarrage automatique de la cuisson est activée.
E + chiffre	Il y a une anomalie.
≡ / = / _	OptiHeat Control (Voyant de chaleur résiduelle à trois niveaux) : continuer la cuisson / maintien au chaud / chaleur résiduelle
L	La fonction Verrouillage/Sécurité Enfant fonctionne.
-	La fonction d'arrêt automatique est activée.

OPTIHEAT CONTROL (3 NIVEAUX DE CHALEUR RÉSIDUELLE)



AVERTISSEMENT

≡ \ = \ _ La chaleur résiduelle peut être source de brûlures !

OptiHeat Control indique le niveau de chaleur résiduelle.

UTILISATION QUOTIDIENNE

ACTIVATION ET DÉSACTIVATION

Appuyez sur ⓘ pendant 1 seconde pour activer ou désactiver l'appareil.

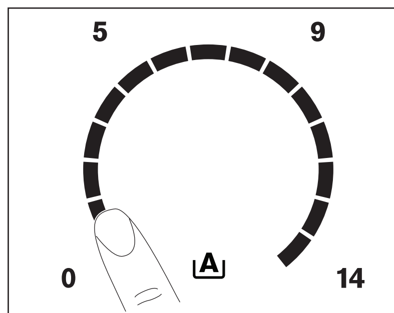
ARRÊT AUTOMATIQUE

Cette fonction arrête l'appareil automatiquement si :

- Toutes les zones de cuisson sont désactivées ([0]).
- Vous ne réglez pas le niveau de cuisson après avoir allumé l'appareil.
- Vous avez renversé quelque chose ou placé un objet sur le bandeau de commande pendant plus de 10 secondes (une casserole, un torchon, etc.). Un signal sonore retentit pendant quelques instants et l'appareil s'éteint. Retirez l'objet du bandeau de commande ou nettoyez celui-ci.
- Vous ne désactivez pas la zone de cuisson ou ne modifiez pas le niveau de cuisson. Au bout de quelques instants, [-] s'allume et l'appareil s'éteint. Voir ci-dessous.
- La relation entre le niveau de cuisson et les durées de la fonction d'arrêt automatique :
  - [u] , [1] - [3] : 6 heures
  - [4] - [7] : 5 heures
  - [8] - [9] : 4 heures
  - [10] - [14] : 1,5 heure

NIVEAU DE CUISSON

Appuyez sur le bandeau de sélection sur le niveau de cuisson souhaité. Modifiez-le au besoin en appuyant sur une autre position, à droite ou à gauche. Ne relâchez pas la pression tant que le niveau de cuisson souhaité n'est pas atteint. L'affichage indique le niveau de cuisson.



ACTIVATION ET DÉSACTIVATION DES CIRCUITS EXTÉRIEURS

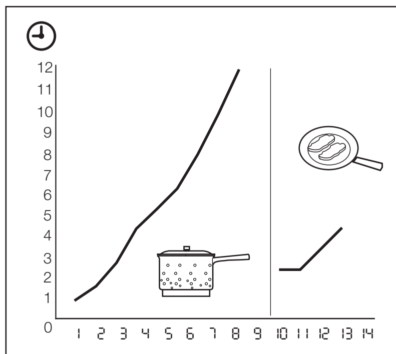
Vous pouvez ajuster la surface de cuisson à la dimension de vos récipients.
Pour activer les circuits extérieurs, appuyez sur la touche sensitive ◎ / ◎ / ◎ . Le voyant s'allume.
Répétez la procédure ci-dessus pour désactiver les circuits extérieurs. Le voyant s'éteint.

DÉMARRAGE AUTOMATIQUE DE LA CUISSON

La fonction de démarrage automatique de la cuisson permet d'atteindre plus rapidement le niveau de cuisson souhaité. Cette fonction active le niveau de cuisson le plus élevé pendant un certain temps (voir le schéma) puis redescend au niveau sélectionné.
Pour activer la fonction de démarrage automatique de la cuisson pour une zone de cuisson :

1. Appuyez sur la touche [A] ([A] s'affiche).
2. Réglez immédiatement le niveau de cuisson souhaité. Au bout de 5 secondes, [A] s'affiche.

Pour désactiver cette fonction, modifiez le niveau de cuisson.



MINUTEUR

Minuteur dégressif

Utilisez le minuteur dégressif pour régler la durée de fonctionnement de la zone de cuisson.
Réglez le minuteur dégressif après avoir sélectionné la zone de cuisson.
Vous pouvez régler le niveau de cuisson avant ou après avoir réglé le minuteur.

- **Pour choisir la zone de cuisson :** appuyez sur à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'indicateur de la zone de cuisson correspondante s'affiche.
- **Pour activer le minuteur dégressif :** appuyez sur la touche + du minuteur pour régler la durée (de 00 à 99 minutes). Lorsque le voyant de la zone de cuisson clignote lentement, le compte à rebours démarre.
- **Pour vérifier la durée restante :** choisissez la zone de cuisson à l'aide de . Le voyant de la zone de cuisson clignote rapidement. L'affichage indique la durée restante.
- **Pour modifier le minuteur dégressif :** choisissez la zone de cuisson à l'aide de . Appuyez sur + ou — .
- **Pour désactiver le minuteur :** choisissez la zone de cuisson à l'aide de . Appuyez sur — . Le temps restant est décompté jusqu'à 00 . Le voyant de la zone de cuisson s'éteint.

Lorsque le compte à rebours touche à sa fin, un signal sonore retentit et 00 clignote. La zone de cuisson se désactive.

- **Pour arrêter le signal sonore :** appuyez sur

CountUp Timer (Minuteur progressif)

Utilisez le CountUp Timer pour contrôler la durée de fonctionnement de la zone de cuisson sélectionnée.

- **Pour sélectionner la zone de cuisson (si plusieurs zones sont en cours d'utilisation) :** appuyez sur à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'indicateur de la zone de cuisson correspondante s'affiche.
- **Pour activer la fonction CountUp Timer :** appuyez sur — jusqu'à ce que UP s'allume. Lorsque le voyant de la zone de cuisson clignote lentement, le minuteur démarre. L'affichage indique, en alternance, UP et le nombre de minutes écoulées.
- **Pour contrôler la durée de fonctionnement de la zone de cuisson sélectionnée :** choisissez la zone de cuisson à l'aide de . Le voyant de la zone de cuisson clignote rapidement. L'affichage indique la durée de fonctionnement de la zone de cuisson.
- **Pour désactiver le CountUp Timer :** choisissez la zone de cuisson à l'aide de et appuyez sur + ou — pour désactiver le minuteur. Le voyant de la zone de cuisson s'éteint.

Minuterie

Vous pouvez utiliser le minuteur comme **minuterie** lorsque vous n'utilisez pas les zones de cuisson. Appuyez sur . Appuyez sur la touche + ou — du minuteur pour régler la durée. Lorsque la durée s'est écoulée, un signal sonore retentit et 00 clignote.

- **Pour arrêter le signal sonore :** appuyez sur

STOP+GO

La fonction STOP + GO permet de basculer simultanément toutes les zones de cuisson actives en position de maintien au chaud ( ).
Il n'est désormais plus possible de modifier le niveau de cuisson en cours STOP + GO .

La fonction STOP+GO n'interrompt pas le minuteur.

- **Pour activer** cette fonction, appuyez sur STOP+GO . Le symbole [u] s'allume.
- **Pour désactiver** cette fonction, appuyez sur STOP+GO . Le niveau de cuisson précédent s'allume.

VERROUILLAGE

Pendant l'utilisation des zones de cuisson, vous pouvez verrouiller le bandeau de commande, à l'exception de la touche ⓘ . Ceci empêchera une modification involontaire du niveau de cuisson.
Réglez tout d'abord le niveau de cuisson.
Pour démarrer cette fonction, appuyez sur 🔒 . Le symbole [L] s'allume pendant 4 secondes.
Le minuteur reste allumé.
Pour mettre à l'arrêt cette fonction, appuyez sur 🔒 . Le niveau de cuisson précédent s'allume.
Lorsque vous mettez l'appareil à l'arrêt, vous désactivez également cette fonction.

SÉCURITÉ ENFANTS

Ce dispositif permet d'éviter une utilisation involontaire de l'appareil.

Pour activer le dispositif de sécurité enfants :

- Activez l'appareil avec ⓘ . **Ne sélectionnez aucun niveau de cuisson**.
- Appuyez sur 🔒 pendant 4 secondes. Le symbole [L] s'allume.
- Désactivez l'appareil avec ⓘ .

Pour désactiver le dispositif de sécurité enfants

- Activez l'appareil avec ⓘ . **Ne sélectionnez aucun niveau de cuisson**. Appuyez sur 🔒 pendant 4 secondes. Le symbole [0] s'allume.
- Désactivez l'appareil avec ⓘ .

Pour désactiver le dispositif de sécurité enfants pour une seule session de cuisson

- Activez l'appareil avec ⓘ . Le symbole [L] s'allume.
- Appuyez sur 🔒 pendant 4 secondes. **Réglez le niveau de cuisson dans les 10 secondes qui suivent** Vous pouvez utiliser l'appareil.
- Lorsque vous désactivez l'appareil avec ⓘ , la sécurité enfants est à nouveau activée.

OFFSOUND CONTROL (DÉSACTIVATION ET ACTIVATION DES SIGNAUX SONORES)

Désactivation des signaux sonores

Mettez l'appareil à l'arrêt.
Appuyez sur ⓘ pendant 3 secondes. Tous les indicateurs s'allument et s'éteignent.
Appuyez sur 🔒 pendant 3 secondes. [b0] s'allume, le signal sonore est activé. Appuyez sur + , [b1] s'allume, le signal sonore est désactivé.
Lorsque cette fonction est activée, l'appareil émet des signaux sonores uniquement dans les circonstances suivantes :

- quand vous appuyez sur ⓘ
- quand le minuteur arrive en fin de course
- quand le décompte se termine
- quand vous posez un objet sur le bandeau de commande.

Activation des signaux sonores

Mettez l'appareil à l'arrêt.
Appuyez sur ⓘ pendant 3 secondes. Tous les indicateurs s'allument et s'éteignent.
Appuyez sur 🔒 pendant 3 secondes. [b1] s'allume, le signal sonore est désactivé.
Appuyez sur + , [b0] s'allume. Les signaux sonores sont activés.

CONSEILS UTILES

USTENSILES DE CUISSON



Informations concernant les ustensiles de cuisson

- Le fond de l'ustensile de cuisson doit être aussi plat et épais que possible.
- Les récipients de cuisson avec un fond en émail, en aluminium ou en cuivre peuvent laisser des traces sur la surface vitrocéramique.

ÉCONOMIES D'ÉNERGIE



Comment réaliser des économies d'énergie

- Si possible, couvrez toujours les récipients de cuisson avec un couvercle pendant la cuisson.
- Déposez toujours le récipient sur la zone de cuisson avant de mettre celle-ci en fonctionnement.
- Désactivez les zones de cuisson avant la fin du temps de cuisson pour utiliser la chaleur résiduelle.
- Veillez à ce que le fond du plat de cuisson corresponde à la dimension de la zone de cuisson.

ÖKO TIMER (MINUTEUR ECO)



Pour réaliser des économies d'énergie, la zone de cuisson se désactive automatiquement avant le signal du minuteur. La différence de temps de fonctionnement dépend du niveau et de la durée de cuisson.

EXEMPLES DE CUISSON



Les valeurs figurant dans le tableau suivant sont fournies à titre indicatif.

Niveau de cuisson	Utilisation :	Durée	Conseils
1	Pour maintenir les plats cuisinés au chaud	au besoin	Placez un couvercle sur le récipient
1 - 3	Pour préparer de la sauce hollandaise, faire fondre du beurre, du chocolat, de la gélatine	5 - 25 min	Remuez régulièrement
1 - 3	Pour faire des omelettes et des œufs au four.	10 - 40 min	Couvrez pendant la cuisson.
3 - 5	Pour cuire du riz et des plats à base de lait à feu doux et réchauffer des plats cuisinés	25 - 50 min	Ajoutez au minimum deux fois plus de liquide que de riz. Remuez les plats à base de lait à la moitié de la durée
5 - 7	Pour cuire à la vapeur des légumes, du poisson et de la viande	20 - 45 min	Ajoutez quelques cuillerées à soupe de liquide
7 - 9	Pour cuire des pommes de terre à la vapeur	20 - 60 min	Utilisez au maximum ¼ l d'eau pour 750 g de pommes de terre

Niveau de cuisson	Utilisation :	Durée	Conseils
7 - 9	Pour cuire de grandes quantités d'aliments, des ragoûts et des soupes	60 - 150 min	Ajoutez au minimum 3 l de liquide aux ingrédients
9 - 12	Pour cuire des escalopes, des cordons bleus de veau, des côtelettes, des rissoles, des saucisses, du foie, du roux, des œufs, des crêpes, des beignets	au besoin	Retournez à la moitié du temps
12 - 13	Pour cuire des galettes de pommes de terre rissolées, des filets et des steaks	5 - 15 min	Retournez à la moitié du temps
14	Pour faire bouillir de grandes quantités d'eau, cuire des pâtes, saisir de la viande (goulasch, bœuf braisé), et cuire des frites		

Informations sur l'acrylamide

Important Selon les connaissances scientifiques les plus récentes, faire brunir les aliments de manière intensive, en particulier les produits contenant de l'amidon, peut nuire à la santé à cause de l'acrylamide. C'est pourquoi nous vous recommandons de faire cuire les aliments à basse température et de ne pas trop les faire brunir.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Utilisez toujours des récipients de cuisson dont le fond est propre.



Les égratignures ou les taches sombres sur la vitrocéramique n'ont aucune influence sur le fonctionnement de l'appareil.

Pour enlever les salissures :

1. – **Retirez immédiatement :** plastique fondu, films plastiques et aliments contenant du sucre. Sinon, la saleté pourrait endommager l'appareil. Utilisez un racloir spécial pour la vitre. Tenez le racloir incliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.
   – **Une fois que l'appareil a suffisamment refroidi, enlevez :** traces de calcaire et d'eau, projections de graisse, décolorations métalliques luisantes. Utilisez un agent de nettoyage pour vitrocéramique ou acier inoxydable.
2. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et d'un peu de détergent.
3. Et enfin, **essuyez l'appareil à l'aide d'un chiffon propre.**

EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

Problème	Cause possible	Solution
Vous ne pouvez pas allumer l'appareil ou le faire fonctionner.		Allumez de nouveau l'appareil et réglez le niveau de cuisson sous 10 secondes.
	Vous avez appuyé sur plusieurs touches sensitives en même temps.	N'appuyez que sur une seule touche sensitive à la fois.
	La fonction Stop+Go est activée.	Reportez-vous au chapitre « Notice d'utilisation ».
	Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande.	Nettoyez le bandeau de commande.
Un signal sonore retentit et l'appareil s'éteint. Un signal sonore retentit lorsque l'appareil est éteint.	Vous avez posé quelque chose sur une ou plusieurs touches sensitives.	Retirez l'objet des touches sensitives.
L'appareil s'éteint.	Vous avez posé quelque chose sur la touche sensitive ⓘ .	Retirez l'objet de la touche sensitive.
Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas.	La zone de cuisson n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps.	Si la zone de cuisson a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à votre service après-vente.
La fonction de démarrage automatique de la cuisson ne fonctionne pas.	La zone de cuisson est chaude.	Laissez la zone de cuisson refroidir.
	Le niveau de cuisson le plus élevé est réglé.	Le niveau de cuisson le plus élevé est identique à la fonction de démarrage automatique de la cuisson.
Impossible d'activer le circuit externe.		Activez d'abord le circuit interne.
Les touches sensitives sont chaudes.	Le récipient est trop grand ou vous l'avez placé trop près des commandes.	Placez les récipients de grande taille sur les zones de cuisson arrière, si nécessaire.
Aucun signal sonore ne se fait entendre lorsque vous appuyez sur les touches sensitives du bandeau.	Les signaux sonores sont désactivés.	Activez les signaux (reportez-vous au chapitre « Commande sans son »).
[-] s'allume.	La fonction d'arrêt automatique est activée.	Éteignez l'appareil puis allumez-le de nouveau.

Problème	Cause possible	Solution
L s'allume.	La fonction Sécurité enfants ou Verrouillage est activée.	Reportez-vous au chapitre « Notice d'utilisation ».
E et un chiffre s'affichent.	Une erreur s'est produite dans l'appareil.	Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique pendant quelques minutes. Déconnectez le fusible de l'installation domestique. Rebranchez l'appareil. Si E s'allume à nouveau, contactez votre service après-vente.

Si les indications ci-dessus ne vous permettent pas de remédier au problème, veuillez vous adresser à votre revendeur ou au service après-vente. Veuillez lui fournir les informations figurant sur la plaque signalétique, la combinaison à 3 lettres et chiffres pour la vitrocéramique (située dans un des coins de la table de cuisson) et le type de message d'erreur qui s'affiche. Veillez à faire fonctionner l'appareil correctement. En cas d'erreur de manipulation de la part de l'utilisateur, le déplacement du technicien du service après-vente ou du magasin vendeur peut être facturé même en cours de garantie. Les instructions relatives au service après-vente et aux conditions de garantie figurent dans le livret de garantie.

INSTALLATION



AVERTISSEMENT
Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».



Avant l'installation

Avant l'installation de l'appareil, notez ci-dessous les informations figurant sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve au bas de l'enveloppe extérieure de l'appareil.

- Modèle ....
- PNC ....
- Numéro de série ....

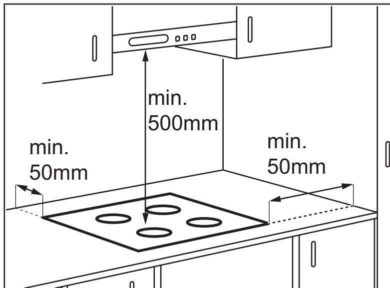
APPAREILS ENCASTRABLES

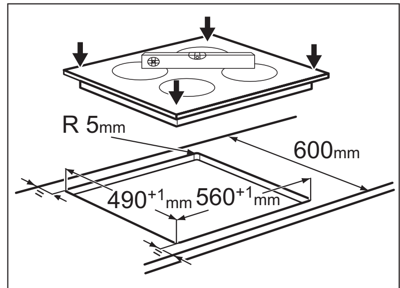
- Les appareils encastrables ne peuvent être mis en fonctionnement qu'après avoir été installés dans des meubles et sur des plans de travail homologués et adaptés.

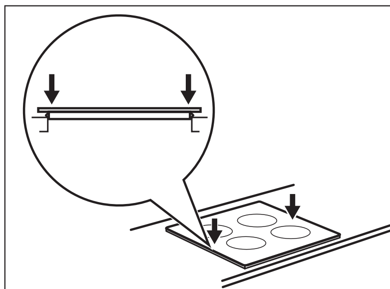
CÂBLE D'ALIMENTATION

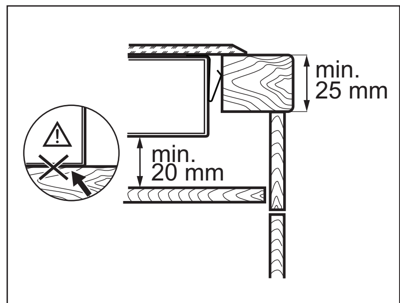
- L'appareil est fourni avec le câble d'alimentation.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial (type H05BB-F Tmax 90 °C ou de calibre supérieur). Contactez votre service après-vente.

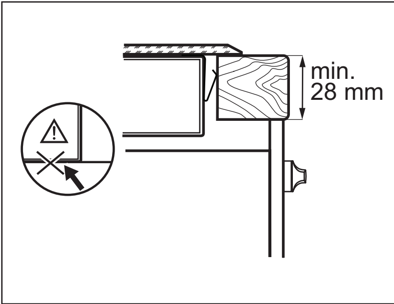
MONTAGE





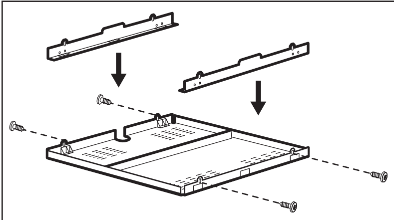








Si vous utilisez une enceinte de protection (accessoire en option[2]), le fond de protection installé directement sous l'appareil n'est plus nécessaire.
Vous ne pouvez pas utiliser le boîtier de protection si vous installez l'appareil au-dessus d'un four.



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modell EHF6747FOK	Prod.Nr. 949 596 060 00
Typ 58 HAD 56 AO	220-240 V 50-60 Hz
	Made in Germany
Ser.Nr.	7.1 kW
ELECTROLUX	CE VDE

Puissance des zones de cuisson

Zone de cuisson	Puissance nominale (niveau de cuisson max.) [W]
Arrière droite — 170 / 265 mm	1500 / 2400 W
Avant droite — 145 mm	1200 W
Arrière gauche — 145 mm	1200 W
Avant gauche — 120 / 175 / 210 mm	800 / 1600 / 2300 W

EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole ♻ . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

2) L'enceinte de protection n'est pas disponible dans tous les pays. Veuillez contacter votre revendeur local.

Informations: Où aller avec les appareils usagés? Partout où des appareils neufs sont vendus, mais aussi dans un centre de collecte ou une entreprise de récupération officiels SENS. La liste des centres de collecte officiels SENS est disponible sous www.sens.ch.

INDICE

PENSATI PER VOI

Grazie per aver acquistato un'apparecchiatura Electrolux. Avete scelto un prodotto che ha alle spalle decenni di esperienza professionale e innovazione. Ingegnoso ed elegante, è stato progettato pensando a voi. Quindi, in qualsiasi momento desiderate utilizzarlo, potete esser certi di ottenere sempre i migliori risultati.

Benvenuti in Electrolux.

Visitate il nostro sito web per:



ricevere consigli, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza.
www.electrolux.com



registrare il vostro prodotto e ricevere un servizio migliore:
www.electrolux.com/productregistration



acquistare accessori, materiali di consumo e ricambi originali per la vostra apparecchiatura:
www.electrolux.com/shop

SERVIZIO CLIENTI E MANUTENZIONE

Consigliamo sempre l'impiego di ricambi originali.
Quando si contatta l'Assistenza, accertarsi di disporre dei seguenti dati.
Le informazioni si trovano sulla targhetta di identificazione. Modello, numero dell'apparecchio (PNC), numero di serie.

 Avvertenza / Attenzione - Importanti Informazioni di Sicurezza

 Informazioni e consigli generali

 Informazioni in materia di sicurezza ambientale

Con riserva di modifiche.

 INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. Il produttore non è responsabile se un'installazione ed un uso non corretto dell'apparecchiatura provocano lesioni e danni. Tenere sempre le istruzioni a portata di mano in caso di necessità durante l'utilizzo.

SICUREZZA DEI BAMBINI E DELLE PERSONE VULNERABILI



AVVERTENZA!
Rischio di soffocamento, lesioni o invalidità permanente.

- Non permettere alle persone, compresi i bambini, con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o con mancanza di esperienza e conoscenza, di utilizzare l'apparecchiatura; a meno che tale utilizzo non avvenga sotto la supervisione o la guida di una persona responsabile della loro sicurezza.
- Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchiatura.
- Tenere i materiali di imballaggio fuori dalla portata dei bambini.
- Tenere i bambini e gli animali domestici lontano dall'apparecchiatura durante il funzionamento o raffreddamento. Le parti accessibili sono incandescenti.
- Se l’apparecchiatura dispone di un dispositivo di sicurezza per i bambini, consigliamo di attivarlo.

INSTALLAZIONE



AVVERTENZA!
L’installazione dell'apparecchiatura deve essere eseguita da personale qualificato.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Fare sempre attenzione quando si sposta l'apparecchiatura, perché è pesante. Indossare sempre guanti di sicurezza.
- Proteggere le superfici di taglio con un materiale di tenuta per evitare che l'umidità causi dei rigonfiamenti.
- Proteggere la base dell'apparecchiatura da vapore e umidità.
- Non installare l'apparecchiatura accanto ad una porta o sotto una finestra, per evitare che pentole calde cadano dall'apparecchiatura quando la porta o la finestra sono aperte.
- Se l'apparecchiatura viene installata sopra dei cassetti, assicurarsi che lo spazio, tra la base dell'apparecchiatura e il cassetto superiore, sia sufficiente per il ricircolo d'aria.
- La base dell'apparecchiatura può surriscaldarsi. Si consiglia di prevedere un pannello divisorio in materiale non infiammabile al di sotto dell'apparecchiatura per rendere inaccessibile la base.

Collegamento elettrico



AVVERTENZA!
Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere eseguiti da un elettricista qualificato.
- Prima di qualsiasi collegamento, assicurarsi che la presa dell'apparecchiatura non sia sotto tensione.
- Verificare che l'apparecchiatura sia installata correttamente. Connessioni allentate e non appropriate possono causare un surriscaldamento dei connettori.
- Assicurarsi che la protezione da scosse elettriche sia installata.
- I collegamenti elettrici non devono toccare l'apparecchiatura o pentole calde quando si collega l'apparecchiatura alle prese vicine.
- Evitare che i collegamenti elettrici si aggroviglino.
- Sul cavo utilizzare un serracavo specifico.
- Utilizzare il cavo di alimentazione appropriato.
- Accertarsi di non danneggiare la spina e il cavo di alimentazione. Contattare il Centro di Assistenza o un elettricista

qualificato per sostituire un cavo danneggiato.

- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza dell'apertura di contatto non inferiore ai 3 mm.
- Utilizzare esclusivamente dispositivi di isolamento appropriati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e contattori.

USO DELL’APPARECCHIATURA



AVVERTENZA!
Rischio di lesioni, scottature o scosse elettriche.

- Utilizzare l’apparecchiatura in un ambiente domestico.
- Non apportare modifiche alle specifiche di questa apparecchiatura.
- Non utilizzare un timer esterno o un sistema di controllo remoto distinto per mettere in funzione l'apparecchiatura.
- Non lasciare mai l'apparecchiatura incustodita durante il funzionamento.
- Non accendere l'apparecchiatura con le mani bagnate o se entra a contatto con dell'acqua.
- Non appoggiare posate o coperchi sulle zone di cottura. Diventano incandescenti.
- Spegnere la zona di cottura dopo ogni utilizzo.
- Non utilizzare l'apparecchiatura come superficie di lavoro o come piano di appoggio.
- Se la superficie dell'apparecchiatura presenta delle incrinature, scollegare immediatamente l'apparecchiatura dall'alimentazione per evitare scosse elettriche.



AVVERTENZA!
Si può verificare un'esplosione o un incendio.

- Grassi e olio caldi possono rilasciare vapori infiammabili. Mantenere fiamme o oggetti caldi lontani da grassi e olio quando li si utilizza per cucinare.
- I vapori rilasciati da un olio molto caldo possono provocare una combustione spontanea.
- Olio usato, che può contenere residui di cibo, può liberare delle fiamme ad una temperatura inferiore rispetto ad un olio utilizzato per la prima volta.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente incendiabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.
- Non tentare di spegnere l’incendio con l’acqua. Scollegare l’apparecchiatura e coprire la fiamma con un coperchio o una coperta di protezione dal fuoco.



AVVERTENZA!
Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Non poggiare pentole calde sul pannello dei comandi.
- Non esporre al calore pentole vuote.
- Fare attenzione a non lasciar cadere oggetti o pentole sull'apparecchiatura. La superficie si potrebbe danneggiare.
- Non mettere in funzione le zone di cottura in assenza di pentole o con pentole vuote.
- Non appoggiare la pellicola di alluminio direttamente sull'apparecchiatura.
- Lo spostamento di pentole in ghisa, in alluminio o con fondi danneggiati può graffiare la vetroceramica. Per spostare questi oggetti sollevarli sempre dalla superficie di cottura.

PULIZIA E MANUTENZIONE



AVVERTENZA!
Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento del materiale della superficie.
- Non usare acqua spray né vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detergenti neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi o oggetti metallici.

SMALTIMENTO



AVVERTENZA!
Rischio di lesioni o soffocamento.

- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo di rete e smaltirlo.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

PANORAMICA

1 Zona di cottura
2 Zona di cottura
3 Zona di cottura
4 Pannello dei comandi
5 Zona di cottura

DISPOSIZIONE DEL PANNELLO DEI COMANDI

Utilizzare i tasti sensore per mettere in funzione l'apparecchiatura. I display, gli indicatori ed i segnali acustici mostrano quali funzioni sono attive.

	tasto sensore	funzione
1	STOP + GO	Per attivare e disattivare la funzione STOP +GO .
2	Display livello di potenza	Per mostrare il livello di potenza.
3	Display timer	Indica il tempo in minuti.
4	Spie del timer delle zone di cottura	Indicano per quale zona è impostato il tempo.
5		Per attivare e disattivare l'anello esterno.
6		Blocca/sblocca il pannello dei comandi.
7	A	Per attivare la funzione di Riscaldamento Automatico.
8	Barra dei comandi	Per impostare un livello di potenza.
9	+ / –	Aumenta o riduce il tempo.

	tasto sensore	funzione
10	⏻	Per attivare e disattivare l'apparecchiatura.
11	⏲	Per impostare una zona di cottura.
12	◎ / ◎	Per attivare e disattivare gli anelli esterni.

DISPLAY DEL LIVELLO DI POTENZA

Display	Descrizione
0	La zona di cottura è disattivata.
1 - 14	La zona di cottura è in funzione.
u	La funzione STOP+GO è attiva.
A	La funzione di preriscaldamento automatico è attiva.
E + numero	È presente un malfunzionamento.
≡ / = / _	OptiHeat Control (indicatore di calore residuo su 3 livelli) : proseguire la cottura / tenere in caldo / calore residuo.
L	Il blocco/sicurezza bambini è inserito.
-	La funzione di spegnimento automatico è attiva.

OPTIHEAT CONTROL (INDICATORE DI CALORE RESIDUO SU 3 LIVELLI)



AVVERTENZA!
≡ \ = \ _ Il calore residuo può essere causa di ustioni!

OptiHeat Control indica il livello di calore residuo.

UTILIZZO QUOTIDIANO

ATTIVAZIONE E DISATTIVAZIONE

Sfiorare ⓘ per 1 secondo per accendere o spegnere l'apparecchiatura.

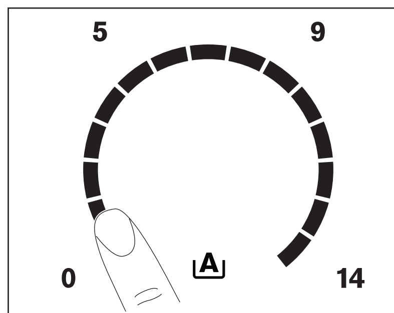
SPEGNIMENTO AUTOMATICO

La funzione spegne automaticamente l'apparecchiatura se:

- Tutte le zone di cottura sono spente (0).
- Non è stato impostato il livello di potenza dopo l'accensione dell'apparecchiatura.
- È stato versato qualcosa o appoggiato un oggetto sul pannello dei comandi per più di 10 secondi (un tegame, uno straccio, ecc.). Un segnale acustico è attivo per un po' di tempo e l'apparecchiatura si spegne. Rimuovere l'oggetto o pulire il pannello dei comandi.
- Non è stata spenta una zona di cottura o non è stato modificato il livello di potenza. Dopo un tempo prestabilito, si accende - e l'apparecchiatura si spegne. Vedere di seguito.
- Rapporto tra livello di potenza e tempi della funzione di Spegnimento Automatico:
  - u , 1 - 3 - 6 ore
  - 4 - 7 - 5 ore
  - 8 - 9 - 4 ore
  - 10 - 14 - 1,5 ore

LIVELLO DI POTENZA

Sfiorare la barra dei comandi per impostare il livello di potenza desiderato. Eventualmente correggere verso sinistra o destra. Non interrompere il contatto con la barra, fino al raggiungimento del livello di potenza desiderato. Il display indica il livello di potenza.



ATTIVAZIONE E DISATTIVAZIONE DEGLI ANELLI ESTERNI

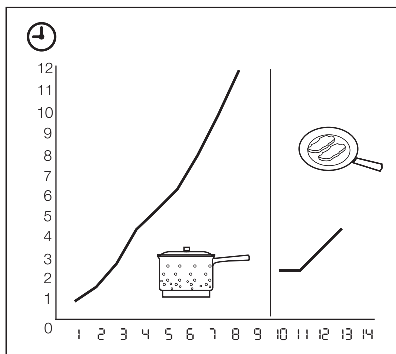
È possibile regolare la superficie di cottura alle dimensioni delle pentole.
Per attivare gli anelli esterni sfiorare il tasto sensore ◎ / ◎ / ◎ . L'indicatore si accende.
Ripetere la procedura per disattivare gli anelli esterni. L'indicatore si spegne.

PRERISCALDAMENTO AUTOMATICO

Attivando la funzione di preriscaldamento automatico sarà possibile ottenere l'impostazione del livello di potenza necessario in minor tempo. Questa funzione configura il livello di potenza più elevato per un po' di tempo (consultare il diagramma), per poi diminuire fino a raggiungere il livello necessario.
Per avviare la funzione di Preriscaldamento automatico per una zona di cottura:

1. Premere A (A compare sul display).
2. Selezionare immediatamente il livello di potenza necessario. Dopo 5 secondi A compare sul display.

Per interrompere la funzione, modificare il livello di potenza.



CONTAMINUTI

Timer

Il timer consente di impostare la durata di funzionamento di una zona di cottura per la preparazione di una pietanza.

Impostare il timer dopo aver selezionato la zona di cottura.

Il livello di potenza può essere impostato prima o dopo l'impostazione del timer.

- **Per impostare la zona di cottura:** sfiorare ripetutamente finché si accende l'indicatore della zona di cottura desiderata.
- **Per attivare il timer:** sfiorare il tasto + del timer per impostare il tempo (00 - 99 minuti). Quando l'indicatore della zona di cottura lampeggia lentamente, inizia il conto alla rovescia.
- **Per visualizzare il tempo residuo:** selezionare la zona di cottura con . La spia della zona di cottura comincia a lampeggiare rapidamente. Sul display compare il tempo residuo.
- **Per cambiare il timer per il conto alla rovescia:** selezionare la zona di cottura con . Premere + o — .
- **Per disattivare il timer:** selezionare la zona di cottura con . Premere — . Viene visualizzato il tempo residuo fino a 00 . L'indicatore della zona di cottura si spegne.

Quando il conto alla rovescia termina, viene emesso un segnale acustico e 00 lampeggia. La zona di cottura si disattiva.

- **Per arrestare il segnale acustico:** sfiorare

CountUp Timer (Timer)

Utilizzare CountUp Timer per controllare per quanto tempo funziona la zona di cottura.

- **Per impostare la zona di cottura (se è in funzione più di 1 zona di cottura):** sfiorare ripetutamente finché si accende l'indicatore della zona di cottura desiderata.
- **Per attivare il CountUp Timer:** sfiorare — del timer UP si accende. Quando la spia della zona di cottura lampeggia lentamente, inizia il conteggio. Il display passa da UP ai minuti.
- **Per controllare per quanto tempo funziona la zona di cottura:** selezionare la zona di cottura con . La spia della zona di cottura comincia a lampeggiare rapidamente. Il display indica per quanto tempo funziona la zona di cottura.
- **Per disattivare CountUp Timer:** selezionare la zona di cottura con e sfiorare + o — per disattivare il timer. L'indicatore della zona di cottura si spegne.

Contaminuti

Il timer può essere utilizzato come **contaminuti** quando le zone di cottura non sono in funzione. Premere . Sfiorare il tasto + o — del timer per selezionare la durata. Allo scadere del tempo stabilito, viene emesso un segnale acustico e 00 lampeggia.

- **Per arrestare il segnale acustico:** sfiorare

STOP+GO

La funzione STOP+GO pone tutte le zone di cottura accese al livello di potenza più basso (u).

Quando STOP+GO è attivo, non sarà possibile modificare il livello di potenza.

La funzione STOP+GO non interrompe la funzione timer.

- **Per attivare** questa funzione sfiorare STOP+GO . Si accende il simbolo u .

- **Per disattivare** questa funzione sfiorare STOP+GO . Si accende il livello di potenza precedentemente impostato.

BLOCCO

È possibile bloccare il pannello dei comandi, ma non . Questa funzione impedisce di modificare inavvertitamente il livello di potenza.
Come prima cosa impostare il livello di potenza.
Per avviare questa funzione sfiorare . Il simbolo L si accende per 4 secondi.
Il Timer rimane acceso.
Per interrompere questa funzione sfiorare . Si accende il livello di potenza precedentemente impostato.
Quando si spegne l'apparecchiatura, si interrompe anche questa funzione.

SICUREZZA BAMBINI

Questa funzione impedisce l'azionamento accidentale dell'apparecchiatura.

Per attivare il dispositivo di sicurezza dei bambini

- Attivare l'apparecchiatura con . **Non impostare alcun livello di potenza**.
- Sfiorare il tasto per 4 secondi. Si accende il simbolo L .
- Disattivare l'apparecchiatura con .

Per disattivare il dispositivo di sicurezza dei bambini

- Attivare l'apparecchiatura con . **Non impostare alcun livello di potenza**. Sfiorare il tasto per 4 secondi. Si accende il simbolo 0 .
- Disattivare l'apparecchiatura con .

Per escludere la sicurezza bambini per un'operazione di cottura

- Attivare l'apparecchiatura con . Si accende il simbolo L .
- Sfiorare il tasto per 4 secondi. **Impostare il livello di potenza entro 10 secondi.** È possibile mettere in funzione l'apparecchiatura.
- Quando si spegne l'apparecchiatura con , la sicurezza bambini rimane attiva.

OFFSOUND CONTROL (DISATTIVAZIONE E ATTIVAZIONE DEI SEGNALI ACUSTICI)

Disattivazione dei segnali acustici

Disattivare l'apparecchiatura.
Sfiorare il tasto per 3 secondi. Il display si accende e si spegne. Sfiorare per 3 secondi. b0 si accende, il segnale acustico è attivo. Sfiorare + : b1 si accende, il segnale acustico non è attivo.
Quando questa funzione è attiva, i segnali acustici saranno udibili soltanto quando:

- si sfiora
- diminuisce il valore del contaminuti
- diminuisce il valore del timer del conto alla rovescia
- si appoggia un oggetto sul pannello dei comandi.

Attivazione dei segnali acustici

Disattivare l'apparecchiatura.
Sfiorare il tasto per 3 secondi. Il display si accende e si spegne. Sfiorare per 3 secondi. b1 si accende, poiché il segnale acustico è spento. Sfiorare + : b0 si accende. Il segnale acustico è attivato.

CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI

PENTOLE



Informazioni sul tipo di pentole

- Il fondo delle pentole dovrebbe essere il più possibile spesso e piano.
- Le stoviglie in acciaio smaltato e con i basamenti in alluminio o rame possono subire scolorazioni sulla superficie in vetroceramica.
- Il basamento della pentola e la zona di cottura devono avere le stesse dimensioni.

RISPARMIO ENERGETICO



Come risparmiare energia

- Se possibile, coprire sempre le pentole con il coperchio.
- Posizionare la pentola prima di accendere la zona di cottura.
- Spegnere le zone di cottura prima della fine del tempo di cottura, in modo da sfruttare il calore residuo.

ÖKO TIMER (TIMER ECO)



Per risparmiare energia, il riscaldatore della zona di cottura si disattiva prima che il timer per il conto alla rovescia emetta un segnale acustico. La differenza nel tempo di funzionamento dipende dal livello di potenza e dalla durata dell'utilizzo dell'apparecchiatura.

ESEMPI DI IMPIEGO PER LA COTTURA



I dati riportati in tabella sono puramente indicativi.

Livello di potenza	Applicazione:	Tempo	Suggerimenti
1	Per tenere il cibo in caldo	secondo necessità	Mettere un coperchio sulla pentola
1 - 3	Per la salsa olandese e per sciogliere il burro, fondere il cioccolato e la gelatina	5 - 25 min	Mescolare di tanto in tanto
1 - 3	Per solidificare omelette morbide e uova strapazzate	10 - 40 min	Coprire con un coperchio
3 - 5	Per bollire riso e pietanze a base di latte e per riscaldare menu già pronti	25 - 50 min	Aggiungere una quantità doppia di liquido rispetto al riso. Far bollire le pietanze a base di latte e girare a metà cottura
5 - 7	Per cuocere a vapore verdure, pesce e carne	20 - 45 min	Aggiungere alcuni cucchiai di liquido
7 - 9	Per cuocere le patate a vapore	20 - 60 min	Utilizzare al massimo ¼ l di acqua per 750 g di patate
7 - 9	Cuocere grandi quantità di cibi, stufati e zuppe	60 - 150 min	Aggiungere un massimo di 3 l d’acqua agli ingredienti

Livello di potenza	Applicazione:	Tempo	Suggerimenti
9 - 12	Per friggere leggermente cotolette, cordon bleu, costolette, polpette, salsicce, fegato, uova, frittelle, ciambelle e per preparare un roux	secondo necessità	Girare a metà
12 - 13	Per friggere frittelle di patate, lombate, bistecche	5 - 15 min	Girare a metà
14	Portare ad ebollizione grandi quantità d'acqua, cuocere la pasta, rosolare la carne (gulasch, stufati), friggere patatine		

Informazioni sulle acrilamidi

Importante Secondo le più recenti scoperte scientifiche, se si rosolano alimenti (in particolari quelli contenenti amido), le acrilamidi possono rappresentare un rischio per la salute. Raccomandiamo pertanto di cuocere alle temperature più basse e di non rosolare eccessivamente gli alimenti.

PULIZIA E CURA

Pulire l'apparecchiatura dopo ogni utilizzo. Usare sempre pentole con il fondo pulito.



I graffi o le macchie scure sul vetroceramica non compromettono il funzionamento dell'apparecchiatura.

Per eliminare lo sporco:

1. – **Rimuovere immediatamente:**plastica fusa, pellicola di plastica e alimenti contenenti zucchero. Se non vengono eliminati, potrebbero danneggiare l'apparecchiatura. Il vetro richiede l'uso di un raschietto speciale. Appoggiare il raschietto sulla superficie in vetro, formando un angolo acuto, e spostare la lama sulla superficie.
   – **Quando l'apparecchiatura è sufficientemente raffreddata, è possibile rimuovere:**i segni di calcare e d'acqua, le macchie di grasso e le macchie opalescenti. Usare un detergente specifico per vetroceramica o acciaio inossidabile.
2. Pulire l'apparecchiatura con un panno umido e una piccola quantità di detergente.
3. Al termine **asciugare l'apparecchiatura con un panno pulito.**

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
Non è possibile attivare l'apparecchiatura o metterla in funzione.		Accendere di nuovo l'apparecchiatura ed impostare il livello di potenza entro 10 secondi.
	Sono stati sfiorati 2 o più tasti sensore contemporaneamente.	Sfiorare un solo tasto sensore.
	La funzione Stop+Go è attiva.	Fare riferimento al capitolo "Istruzioni d'uso".
	Il pannello dei comandi è bagnato o presenta macchie di unto.	Pulire il pannello dei comandi.
Viene emesso un segnale acustico e l'apparecchiatura si spegne. Quando l'apparecchiatura si spegne, viene emesso un segnale acustico.	Uno o più tasti sensore sono stati coperti.	Rimuovere gli oggetti dai tasti sensore.
L'apparecchiatura si spegne.	È stato posizionato un oggetto sul sensore ⓘ .	Rimuovere l'oggetto dal tasto sensore.
L'indicatore di calore residuo non si accende.	La zona di cottura non è calda perché è rimasta in funzione solo per brevissimo tempo.	Se la zona di cottura dovesse essere calda, contattare il Centro di Assistenza.
La funzione di Preriscaldamento Automatico non si accende.	La zona di cottura è calda.	Lasciar raffreddare sufficientemente la zona di cottura.
	È impostato il livello di potenza massimo.	Il livello di potenza massimo ha la stessa potenza della funzione di Preriscaldamento Automatico.
Non è possibile attivare l'anello esterno.		Per prima cosa attivare l'anello interno.
I tasti sensore si scaldano.	Le pentole sono troppo grandi oppure sono state collocate troppo vicino ai comandi.	Se necessario, collocare le pentole grandi sulle zone di cottura posteriori.
Assenza di segnale quando si toccano i tasti sensore del pannello.	I segnali acustici sono disattivati.	Attivare i segnali (vedere OffSound Control).
[-] si accende.	Lo spegnimento automatico è attivo.	Spegnere e riaccendere l'apparecchiatura.
[L] si accende.	La sicurezza bambini o il blocco tasti si attivano.	Fare riferimento al capitolo "Istruzioni d'uso".

Problema	Possibile causa	Soluzione
E e un numero si accendono.	L'apparecchiatura presenta un errore.	Scollegare per un certo periodo di tempo l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica. Scollegare il fusibile dall'impianto elettrico domestico. Ricollegare. Se E si accende di nuovo, rivolgersi al centro assistenza.

Se non si riesce a risolvere il problema con i rimedi sopra indicati, rivolgersi al proprio rivenditore di fiducia o al servizio assistenza. Fornire i dati riportati sulla targhetta identificativa, il codice a tre lettere per il piano in vetroceramica (si trova nell'angolo del piano cottura) e il messaggio di errore visualizzato.
Verificare di aver azionato correttamente l'apparecchiatura. In caso di azionamento errato dell'apparecchiatura, l'intervento del tecnico del centro di assistenza o del rivenditore potrà essere effettuato a pagamento anche durante il periodo di garanzia. Le istruzioni relative al servizio di assistenza e alle condizioni di garanzia sono contenute nel libretto della garanzia.

INSTALLAZIONE



AVVERTENZA!
Fare riferimento al capitolo "Informazioni per la sicurezza".



Prima dell'installazione

Prima di installare l'apparecchiatura, scrivere i dati seguenti, riportati sulla targhetta identificativa. La targhetta si trova sulla parte posteriore dell'alloggiamento dell'apparecchiatura.

- Modello ....
- Numero di prodotto (PNC).................
- Numero di serie (S.N.).................

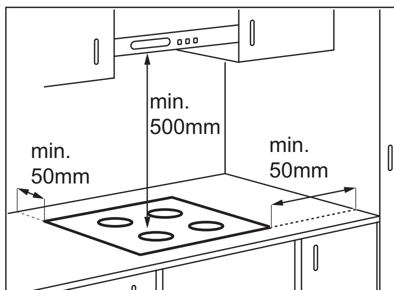
APPARECCHIATURE DA INCASSO

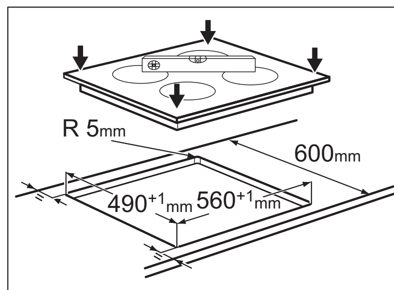
- Utilizzare apparecchiature da incasso solo dopo l'installazione in idonei piani di lavoro e mobili da incasso conformi alle norme.

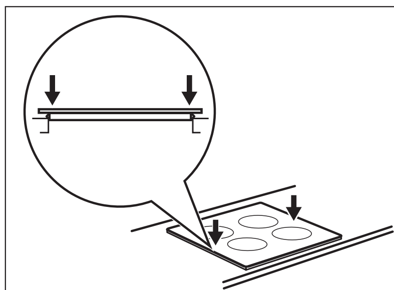
CAVO DI COLLEGAMENTO

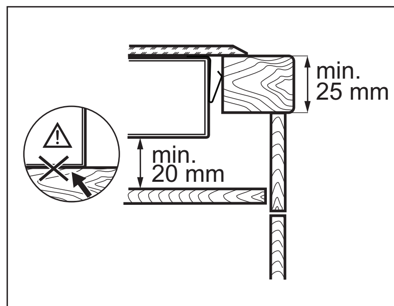
- L'apparecchiatura è fornita con un cavo di collegamento.
- Sostituire il cavo di allacciamento alla rete danneggiato con un cavo speciale (tipo H05BB-F Tmax 90°C o superiore). Contattare il Centro di Assistenza locale.

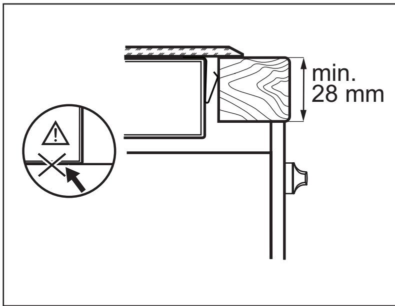
MONTAGGIO





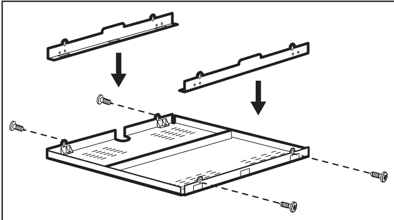








Se si usa una protezione da sovratensioni (accessorio aggiuntivo[3]), non è necessaria la superficie di protezione direttamente sotto l'apparecchiatura.
Non è possibile utilizzare la protezione da sovratensioni se l'apparecchiatura è installata su di un forno.



DATI TECNICI

Modell EHF6747FOK	Prod.Nr. 949 596 060 00
Typ 58 HAD 56 AO	220-240 V 50-60 Hz
	Made in Germany
Ser.Nr.	7.1 kW
ELECTROLUX	

Alimentazione zone di cottura

Zona di cottura	Potenza nominale (livello di potenza massimo) [W]
Posteriore destra —170 / 265 mm	1500 / 2400 W
Anteriore destra — 145 mm	1200 W
Posteriore sinistra — 145 mm	1200 W
Anteriore sinistra — 120 / 175 / 210 mm	800 / 1600 / 2300 W

CONSIDERAZIONI AMBIENTALI

Riciclare i materiali con il simbolo .

Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio.
Aiutare a proteggere l’ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non smaltire le apparecchiature che riportano il simbolo insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

Informazioni: Dove portare gli apparecchi fuori uso? In qualsiasi

3) Questa potrebbe non essere disponibile in alcuni paesi. Contattare il fornitore di zona.

negozio che vende apparecchi nuovi oppure si restituiscono ai centri di raccolta ufficiali della SENS oppure ai riciclatori ufficiali della SENS. La lista dei centri di raccolta ufficiali della SENS è visibile nel sito www.sens.ch.

CONTENTS

WE’RE THINKING OF YOU

Thank you for purchasing an Electrolux appliance. You’ve chosen a product that brings with it decades of professional experience and innovation. Ingenious and stylish, it has been designed with you in mind. So whenever you use it, you can be safe in the knowledge that you’ll get great results every time.

Welcome to Electrolux.

Visit our website for:



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service information:
www.electrolux.com



Register your product for better service:
www.electrolux.com/productregistration



Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:
www.electrolux.com/shop

CUSTOMER CARE AND SERVICE

We recommend the use of original spare parts.
When contacting Service, ensure that you have the following data available.
The information can be found on the rating plate. Model, PNC, Serial Number.

 Warning / Caution-Safety information

 General information and tips

 Environmental information

Subject to change without notice.



SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible if an incorrect installation and use causes injuries and damages. Always keep the instructions with the appliance for future reference.

CHILDREN AND VULNERABLE PEOPLE SAFETY



WARNING!
Risk of suffocation, injury or permanent disability.

- Do not let persons, children included, with reduced physical sensory, reduced mental functions or lack of experience and knowledge use the appliance. They must have supervision or instruction for the operation of the appliance by a person who is responsible for their safety.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children.
- Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts are hot.
- If the appliance has a child safety device, we recommend that you activate it.

INSTALLATION



WARNING!
Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Obey the installation instruction supplied with the appliance.
- Keep the minimum distance from the other appliances and units.
- Always be careful when you move the appliance because it is heavy. Always wear safety gloves.
- Seal the cut surfaces with a sealant to prevent moisture to cause swelling.
- Protect the bottom of the appliance from steam and moisture.
- Do not install the appliance adjacent to a door or under a window. This prevents hot cookware to fall from the appliance when the door or the window is opened.
- If the appliance is installed above drawers make sure that the space, between the bottom of the appliance and the upper drawer, is sufficient for air circulation.
- The bottom of the appliance can get hot. We recommend to install a non-combustile separation panel under the appliance to prevent access to the bottom.

Electrical connection



WARNING!
Risk of fire and electrical shock.

- All electrical connections must be made by a qualified electrician.
- Before every wiring make sure the main terminal of the appliance is not live.
- Make sure the appliance is installed correctly. Loose and incorrect plug and socket can make the terminal become too hot.
- Make sure that a shock protection is installed.
- Do not let the electricity bonds touch the appliance or hot cookware, when you connect the appliance to the near sockets.
- Do not let the electricity bonds tangle.
- Use a strain relief clamp on cable.
- Use the correct mains cable.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Contact the Service or an electrician to change a damaged mains cable.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contractors.

USE



WARNING!
Risk of injury, burns or electric shock.

- Use this appliance in a household environment.
- Do not change the specification of this appliance.
- Do not use an external timer or a separate remote-control system to operate the appliance.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not put cutlery or saucepan lids on the cooking zones. They become hot.
- Set the cooking zone to “off” after use.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- If the surface of the appliance is cracked, disconnect immediately the appliance from the power supply. This to prevent an electrical shock.



WARNING!
Risk of fire or explosion.

- Fats and oil when heated can release flammable vapours. Keep flames or heated objects away from fats and oils when you cook with them.
- The vapours that very hot oil releases can cause spontaneous combustion.
- Used oil, that can contain food remnants, can cause fire at a lower temperature than oil used for the first time.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.
- Do not try to extinguish a fire with water. Disconnect the appliance and cover the flame with a lid or a fire blanket.



WARNING!
Risk of damage to the appliance.

- Do not keep hot cookware on the control panel.
- Do not let cookware to boil dry.
- Be careful not to let objects or cookware fall on the appliance. The surface can be damaged.
- Do not activate the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- Do not put aluminium foil on the appliance.
- Cookware made of cast iron, aluminium or with a damaged bottom can cause scratches on the glass ceramic. Always lift these objects up when you have to move them on the cooking surface.

CARE AND CLEANING



WARNING!
Risk of damage to the appliance.

- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Do not use water spray and steam to clean the appliance.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Only use neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.

DISPOSAL

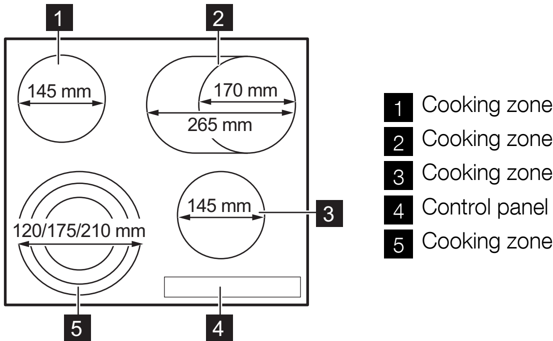


WARNING!
Risk of injury or suffocation.

- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains cable and discard it.

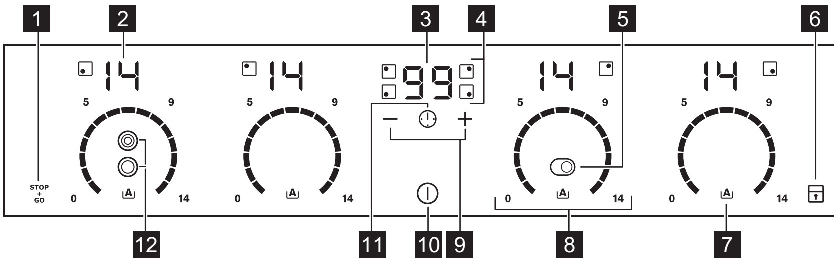
PRODUCT DESCRIPTION

GENERAL OVERVIEW



1 Cooking zone
2 Cooking zone
3 Cooking zone
4 Control panel
5 Cooking zone

CONTROL PANEL LAYOUT



Use the sensor fields to operate the appliance. The displays, indicators and sounds tell which functions operate.

	sensor field	function
1	STOP + GO	To activate and deactivate the STOP+GO function.
2	A heat setting display	To show the heat setting.
3	The timer display	To show the time in minutes.
4	Timer indicators of cooking zones	To show for which zone you set the time.
5		To activate and deactivate the outer ring.
6		To lock / unlock the control panel.
7	A	To activate Automatic Heat Up function.
8	A control bar	To set a heat setting.
9	+ / –	To increase or decrease the time.
10		To activate and deactivate the appliance.

	sensor field	function
11	ⓘ	To set a cooking zone.
12	◎ / ◎	To activate and deactivate the outer rings.

HEAT SETTING DISPLAYS

Display	Description
0	The cooking zone is deactivated.
1 - 14	The cooking zone operates.
u	The STOP+GO function operates.
A	The Automatic Heat Up function operates.
E + digit	There is a malfunction.
≡ / = / _	OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator) : continue cook / stay warm / residual heat.
L	Lock / The Child Safety function operates.
-	The Automatic Switch Off function operates.

OPTIHEAT CONTROL (3 STEP RESIDUAL HEAT INDICATOR)



WARNING!
≡ / = / _ The risk of burns from residual heat!

OptiHeat Control shows the level of the residual heat.

DAILY USE

ACTIVATION AND DEACTIVATION

Touch ⓘ for 1 second to activate or deactivate the appliance.

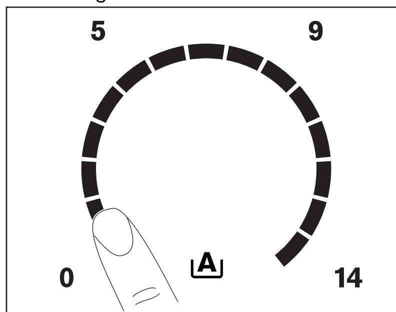
AUTOMATIC SWITCH OFF

The function deactivates the appliance automatically if:

- All cooking zones are deactivated (0).
- You do not set the heat setting after you activate the appliance.
- You spill something or put something on the control panel for more than 10 seconds, (a pan, a cloth, etc.). An acoustic signal sound some time and the appliance deactivates. Remove the object or clean the control panel.
- You do not deactivate a cooking zone or change the heat setting. After some time - comes on and the appliance deactivates. See below.
- The relation between heat setting and times of the Automatic Switch Off function:
  - u , 1 - 3 — 6 hours
  - 4 - 7 — 5 hours
  - 8 - 9 — 4 hours
  - 10 - 14 — 1.5 hours

THE HEAT SETTING

Touch the control bar at the heat setting. Change to the left or the right, if it is necessary. Do not release before you have a correct heat setting. The display shows the heat setting.



ACTIVATION AND DEACTIVATION OF THE OUTER RINGS

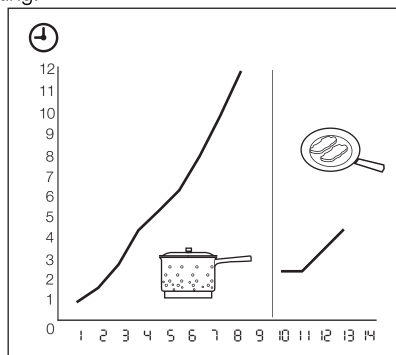
You can adjust the surface you cook to the dimension of the cookware.
To activate the outer rings touch the sensor field ◎ / ◎ / ⊂◯⊃ . The indicator comes on.
Do the procedure again to deactivate the outer rings. The indicator goes out.

AUTOMATIC HEAT UP

You can get a necessary heat setting in a shorter time if you activate the Automatic Heat Up function. This function sets the highest heat setting for some time (see the diagram), and then decreases to the necessary heat setting.
To start the Automatic Heat Up function for a cooking zone:

1. Touch A (A comes on in the display).
2. Immediately touch the necessary heat setting. After 5 seconds A comes on in the display.

To stop the function change the heat setting.



TIMER

Count Down Timer

Use the Count Down Timer to set how long the cooking zone operates for only this one time.

Set the Count Down Timer after the selection of the cooking zone.
You can set the heat setting before or after you set the timer.

- **To set the cooking zone:** touch again and again until the indicator of a necessary cooking zone comes on.
- **To activate the Count Down Timer:** touch + of the timer to set the time (00 - 99 minutes). When the indicator of the cooking zone start to flash slow, the time counts down.
- **To see the remaining time:** set the cooking zone with . The indicator of the cooking zone starts to flash quickly. The display shows the remaining time.
- **To change the Count Down Timer:** set the cooking zone with . Touch + or — .
- **To deactivate the timer:** set the cooking zone with . Touch — . The remaining time counts back to 00 . The indicator of the cooking zone goes out. To deactivate you can also touch + and — at the same time.

When the countdown comes to an end, the sound operates and 00 flashes. The cooking zone deactivates.

- **To stop the sound:** touch

CountUp Timer (The count up timer)

Use the CountUp Timer to monitor how long the cooking zone operates.

- **To set the cooking zone (if more than 1 cooking zone operate) :** touch again and again until the indicator of a necessary cooking zone comes on.
- **To activate the CountUp Timer:** touch — of the timer UP comes on. When the indicator of the cooking zone starts to flash slow, the time counts up. The display switches between UP and counted time (minutes).
- **To see how long the cooking zone operates:** set the cooking zone with . The indicator of the cooking zone starts to flash quickly. The display shows the time that the cooking zone operates.
- **To deactivate the CountUp Timer:** set the cooking zone with and touch + or — to deactivate the timer. The indicator of the cooking zone goes out.

Minute Minder

You can use the timer as a **Minute Minder** while the cooking zones do not operate. Touch . Touch + or — of the timer to set the time. When the time comes to an end, the sound operates and 00 flashes.

- **To stop the sound:** touch

STOP+GO

The STOP+GO function sets all cooking zones that operate to the lowest heat setting (u). When STOP+GO operates, you cannot change the heat setting.
The STOP+GO function does not stop the timer function.

- **To activate** this function touch STOP+GO . The symbol u comes on.
- **To deactivate** this function touch STOP+GO . The heat setting that you set before comes on.

LOCK

When the cooking zones operate, you can lock the control panel, but not . It prevents an accidental change of the heat setting.
First set the heat setting.
To start this function touch . The symbol L comes on for 4 seconds.
The Timer stays on.
To stop this function touch . The heat setting that you set before comes on.
When you stop the appliance, you also stop this function.

THE CHILD SAFETY DEVICE

This function prevents an accidental operation of the appliance.

To activate the child safety device

- Activate the appliance with . **Do not set the heat settings**.
- Touch for 4 seconds. The symbol L comes on.

- Deactivate the appliance with ⓘ .

To deactivate the child safety device

- Activate the appliance with ⓘ . **Do not set the heat settings**. Touch for 4 seconds. The symbol comes on.
- Deactivate the appliance with ⓘ .

To override the child safety device for only one cooking time

- Activate the appliance with ⓘ . The symbol comes on.
- Touch for 4 seconds. **Set the heat setting in 10 seconds.** You can operate the appliance.
- When you deactivate the appliance with ⓘ , the child safety device operates again.

OFFSOUND CONTROL (DEACTIVATION AND ACTIVATION OF THE SOUNDS)

Deactivation of the sounds

Deactivate the appliance.
Touch ⓘ for 3 seconds. The displays come on and go out. Touch for 3 seconds. comes on, the sound is on.
Touch + , comes on, the sound is off.
When this function operates, you can hear the sounds only when:

- you touch ⓘ
- the Minute Minder comes down
- the Count Down Timer comes down
- you put something on the control panel.

Activation of the sounds

Deactivate the appliance.
Touch ⓘ for 3 seconds. The displays come on and go out. Touch for 3 seconds. comes on, because the sound is off. Touch + , comes on. The sound is on.

HELPFUL HINTS AND TIPS

COOKWARE



Information about the cookware

- The bottom of the cookware must be as thick and flat as possible.
- Cookware made of enamelled steel and with aluminium or copper bottoms can cause the colour change on the glass-ceramic surface.

ENERGY SAVING



How to save energy

- If it is possible, always put the lids on the cookware.
- Put cookware on a cooking zone before you start it.
- Stop the cooking zones before the end of the cooking time to use residual heat.
- The bottom of pans and cooking zones must have the same dimension.

ÖKO TIMER (ECO TIMER)



To save energy, the heater of the cooking zone deactivates before the count down timer sounds. The difference in the operation time depends on the heat setting level and the length of the cooking operation.

THE EXAMPLES OF COOKING APPLICATIONS



The data in the table is for guidance only.

Heat setting	Application:	Time	Hints
1	To keep cooked food warm	as necessary	Put a lid on the cookware
1 - 3	To make Hollandaise sauce and to melt butter, chocolate and gelatine	5 - 25 min	Mix at intervals
1 - 3	To make fluffy omelettes and baked eggs solid	10 - 40 min	Cook with a lid on
3 - 5	To simmer rice and milk-based dishes and to heat up ready-cooked meals	25 - 50 min	Add a minimum of two times as much liquid as rice. Mix milk dishes halfway through
5 - 7	To steam vegetables, fish and meat	20 - 45 min	Add some tablespoons of liquid
7 - 9	To steam potatoes	20 - 60 min	Use maximum of. ¼ l of water for 750 g of potatoes
7 - 9	To cook larger quantities of food, stews and soups	60 - 150 min	Add a maximum of 3 l of a liquid to the ingredients
9 - 12	To lightly fry escalopes, veal cordon bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, eggs, pancakes and doughnuts and to cook roux	as necessary	Turn halfway through
12 - 13	To fry hash browns, loin steaks and steaks	5 - 15 min	Turn halfway through

Heat setting	Application:	Time	Hints
14	To boil large quantity of water, cook pasta, sear meat (goulash, pot, roast) and to deep-fry chips		

Information on acrylamides

Important! According to the newest scientific knowledge, if you brown food (specially the one which contains starch), acrylamides can pose a health risk. Thus, we recommend that you cook at the lowest temperatures and do not brown food too much.

CARE AND CLEANING

Clean the appliance after each use.
Always use cookware with clean bottom.



Scratches or dark stains on the glass-ceramic cause no effect on how the appliance operates.

To remove the dirt:

1. – **Remove immediately:** melted plastic, plastic foil, and food with sugar. If not, the dirt can cause damage to the appliance. Use a special scraper for the glass . Put the scraper on the glass surface at an acute angle and move the blade on the surface .
   – **Remove after the appliance is sufficiently cool:** limescale rings , water rings, fat stains, shiny metallic discolorations. Use a special cleaning agent for glass ceramic or stainless steel.
2. Clean the appliance with a moist cloth and some detergent.
3. At the end **rub the appliance dry with a clean cloth.**

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Remedy
You cannot activate the appliance or operate it.		Activate the appliance again and set the heat setting in less than 10 seconds.
	You touched 2 or more sensor fields at the same time.	Touch only one sensor field.
	The Stop+Go function operates.	Refer to the chapter “Operating instructions”.
	There is water or fat stains on the control panel.	Clean the control panel.
An acoustic signal sounds and the appliance deactivates. An acoustic signal sounds when the appliance is deactivated.	You put something on one or more sensor fields.	Remove the object from the sensor fields.
The appliance deactivates.	You put something on the sensor field ⓘ .	Remove the object from the sensor field.
The residual heat indicator does not come on.	The cooking zone is not hot because it operated only for a short time.	If the cooking zone operated sufficiently long to be hot, speak to the service centre.
The Automatic Heat Up function does not operate.	The cooking zone is hot.	Let the cooking zone become sufficiently cool.
	The highest heat setting is set.	The highest heat setting has the same power as the Automatic Heat Up function.
You cannot activate the outer ring.		Activate the inner ring first.
The sensor fields become hot.	The cookware is too large or you put it too near to the controls.	Put large cookware on the rear cooking zones if necessary.
There is no acoustic signal when you touch the panel sensor fields.	The signals are deactivated.	Activate the signals (refer to “OffSound control”).
- comes on.	The Automatic Switch Off operates.	Deactivate the appliance and activate it again.
L comes on.	The Child Safety Device or the Lock function operates.	Refer to the chapter “Operating instructions”.

Problem	Possible cause	Remedy
E and a number come on.	There is an error in the appliance.	Disconnect the appliance from the electrical supply for some time. Disconnect the fuse from the electrical system of the house. Connect it again. If E comes on again, speak to the service centre.

If you tried the above solutions and cannot repair the problem, speak to your dealer or the customer service. Give the data from the rating plate, three digit letter code for the glass ceramic (it is in the corner of the glass surface) and an error message that comes on.
Make sure, you operated the appliance correctly. If not the servicing by a customer service technician or dealer will not be free of charge, also during the warranty period. The instructions about the customer service and conditions of guarantee are in the guarantee booklet.

INSTALLATION



WARNING!
Refer to "Safety information" chapter.



Before the installation

Before the installation of the appliance, record the information below from the rating plate. The rating plate is on the bottom of the appliance casing.

- Model ....
- PNC ....
- Serial number ....

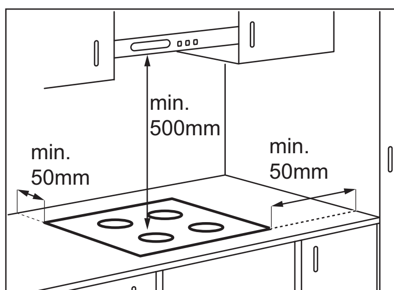
BUILT-IN APPLIANCES

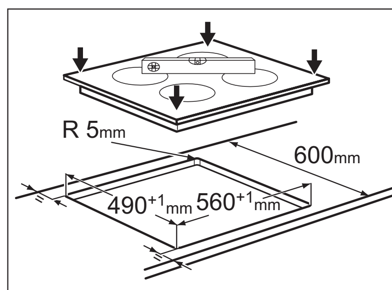
- Only use the built-in appliances after you assemble the appliance into correct built-in units and work surfaces that align to the standards.

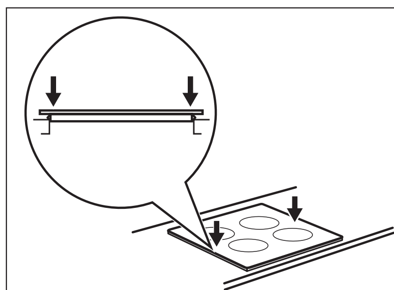
CONNECTION CABLE

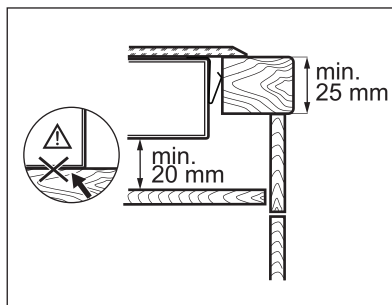
- The appliance is supplied with the connection cable.
- Replace the damaged mains cable with a special cable (type H05BB-F Tmax 90°C; or higher). Speak to your local Service Centre.

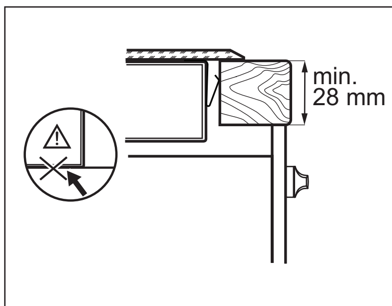
ASSEMBLY





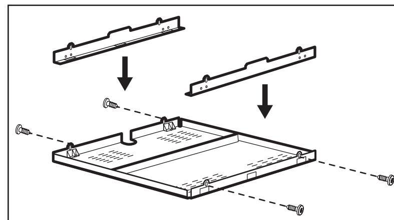








If you use a protection box (an additional accessory[4)]), the protective floor directly below the appliance is not necessary.
You can not use the protection box if you install the appliance above an oven.



TECHNICAL INFORMATION

Modell EHF6747FOK	Prod.Nr. 949 596 060 00
Typ 58 HAD 56 AO	220-240 V 50-60 Hz
	Made in Germany
Ser.Nr.	7.1 kW
ELECTROLUX	

Cooking zones power

Cooking zone	Nominal Power (Max heat setting) [W]
Right rear —170 / 265 mm	1500 / 2400 W
Right front — 145 mm	1200 W
Left rear — 145 mm	1200 W
Left front — 120 / 175 / 210 mm	800 / 1600 / 2300 W

4) The protection box accessory may not be available in some countries. Please contact your local supplier.

CH GARANTIE, GARANZIA, GUARANTEE

KUNDENDIENST, SERVICE-CLIENTÈLE, SERVIZIO CLIENTI, CUSTOMER SERVICE CENTRES

Servicestellen	Points de Service	Servizio dopo vendita	Point of Service
5506 Mägenwil/Zürich Industriestrasse 10	3018 Bern Morgenstrasse 131	1028 Préverenges Le Trési 6	6916 Grancia Zona Industriale E
9000 St. Gallen Zürcherstrasse 204e	Service-Helpline 0848 848 111 service@electrolux.ch		
4052 Basel St. Jakob-Turm Birsstrasse 320B			
6020 Emmenbrücke Seetalstrasse 11			
7000 Chur Comercialstrasse 19			

Ersatzteilverkauf/Points de vente de rechange/Vendita pezzi di ricambio/ spare parts service:
5506 Mägenwil, Industriestrasse 10, Tel. 0848 848 111
Fachberatung/Verkauf/Demonstration/ Vente/Consulente (cucina)/Vendita
8048 Zürich, Badenerstrasse 587, Tel. 044 405 81 11

Garantie Für jedes Produkt gewähren wir ab Verkauf bzw. Lieferdatum an den Endverbraucher eine Garantie von 2 Jahren. (Ausweis durch Garantieschein, Faktura oder Verkaufsbeleg). Die Garantieleistung umfasst die Kosten für Material, Arbeits- und Reisezeit. Die Garantieleistung entfällt bei Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung und Betriebs-vorschriften, unsachgerechter Installation, sowie bei Beschädigung durch äussere Einflüsse, höhere Gewalt, Eingriffe Dritter und Verwendung von Nicht-Original Teilen.

Garantie Nous octroyons sur chaque produit 2 ans de garantie à partir de la date de livraison ou de la mise en service au consommateur (documenté au moyen d'une facture, d'un bon de garantie ou d'un justificatif d'achat). Notre garantie couvre les frais de mains d'œuvres et de déplacement, ainsi que les pièces de rechange. Les conditions de garantie ne sont pas valables en cas d'intervention d'un tiers non autorisé, de l'emploi de pièces de rechange non originales, d'erreurs de maniement ou d'installation dues à l'inobser-vation du mode d'emploi, et pour des dommages causés par des influences extérieures ou de force majeure.

Garanzia Per ogni prodotto concediamo una garanzia di 2 anni a partire dalla data di consegna o dalla sua messa in funzione. (fa stato la data della fattura, del certificato di garanzia o dello scontrino d'acquisto) Nella garanzia sono comprese le spese di manodopera, di viaggio e del materiale. Dalla copertura sono esclusi il logoramento ed i danni causati da agenti esterni, intervento di terzi, utilizzo di ricambi non originali o dalla inosservanza delle prescrizioni d'istallazione ed istruzioni per l'uso.

Warranty For each product we provide a two-year guarantee from the date of purchase or delivery to the consumer (with a guarantee certificate, invoice or sales receipt serving as proof). The guarantee covers the costs of materials, labour and travel. The guarantee will lapse if the operating instructions and conditions of use are not adhered to, if the product is incorrectly installed, or in the event of damage caused by external influences, force majeure, intervention by third parties or the use of non-genuine components.

ENVIRONMENT CONCERNS

Recycle the materials with the symbol ♻.

Put the packaging in applicable containers to recycle it.
Help protect the environment and human health and to recycle waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose appliances marked with the symbol with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

www.electrolux.com/shop

892951743-B-052012



